



D2

PRODUIRE DES SPIRITUEUX

Formation de 70h en
présentiel à Rouen

7 avenue du commandant Bicheray

2950€



France
Travail

LUNDI

- 3.5h** ● Accueil, méthodes de distillations (révisions)
Méthode analytique type d'un spiritueux
- 3.5h** ● Matières premières + brassage wash à rum
analyses sensorielle



MARDI

3.5h



Brassage wash à whisky

3.5h



Les fermentations et analyse sensorielle



MERCREDI

3.5h



Les whiskies du monde

3.5h



Les Rum, Ron et Rum du monde
analyse sensorielle



JEUDI

3.5h



Alcool de fruits, calvados, cognac, armagnac etc.

3.5h



GIN et liqueurs (botaniques) + création d'une recette et analyse sensorielle



VENDREDI

3.5h



Autres spiritueux (Baiju, sansho, Tequila, Mezcal etc.)

3.5h



Initiation à la mixologie et analyse sensorielle



LUNDI

- 3.5h** ● Gestion d'une distillerie et réglementation douanière (pratique cout de revient, DRM, DAI et ERP EasyBeer)
- 2.5h** ● Cas pratiques : Tests de réduction de GIN
Elaboration de liqueurs, réglementation et calculs associés.
- 1h** ● Analyse sensorielle



MARDI

- 3.5h** ● Etiquetage et loi EVIN et création du PUB
- 1.5h** ● Embouteillage théorie (pratique selon production)
- 1h** ● Contrôle et traçabilité pour la DGCCRF
- 1h** ● Analyse sensorielle



MERCREDI

- 3.5h** ● QHSE en distillerie + projet DUERP/HACCP
- 1h** ● Documentations obligatoires
- 1.5h** ● Pratique d'élaboration réglementaire
- 1h** ● Dégustation à l'aveugle



JEUDI

3.5h



Tonnellerie et gestion de chai

3.5h



Pratique de restauration de tonneaux, calculs de volumétrie et tests en triangle



VENDREDI

3.5h



Distillation du Gin et rendu des exposés personnels (DUERP ou HACCP)

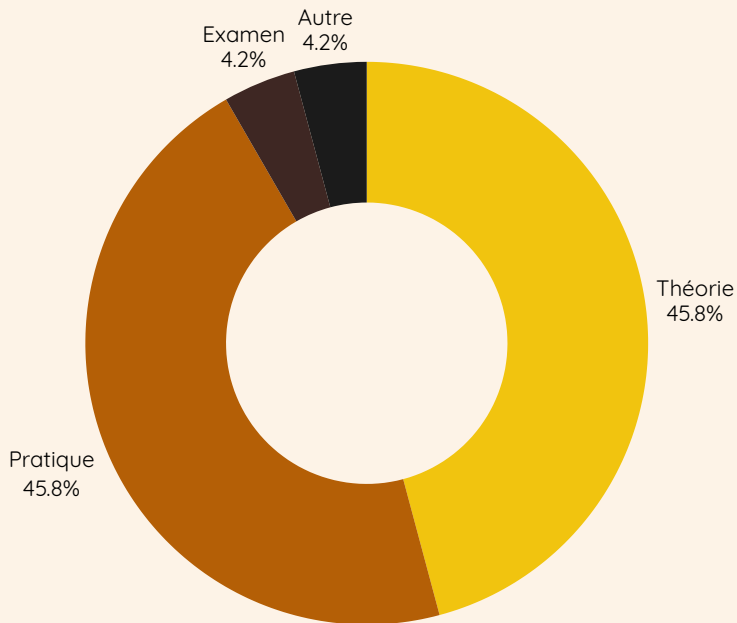
3.5h



Révision et examen final



RÉSUMÉ



FINANCEMENTS

- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



**Une attestation d'excellence est
délivrée en fin de formation**

