



D1

PRODUIRE DES SPIRITUEUX

Formation de **35h** en
présentiel à Rouen

7 avenue du commandant Bicheray

1950€



France
Travail

LUNDI *Matin*

Accueil, histoire et styles

- Accueil des participants
- Présentation de la formation et des objectifs
- Présentation des équipements
- Histoire de la distillation
- Évolution des techniques de production
- Les grandes familles de spiritueux
- Les styles et leurs spécificités

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Comprendre l'histoire de la distillation, l'évolution des techniques de production et les caractéristiques des grandes familles de spiritueux afin de situer les pratiques de fabrication dans leur contexte technique et culturel.

COMPETENCES VISEES

Identifier les grandes étapes de l'histoire de la distillation.

Reconnaître les principales familles de spiritueux et leurs spécificités.

Comprendre l'influence des matières premières, des procédés et des choix techniques sur le style final d'un spiritueux.

Se familiariser avec l'environnement de production et les équipements utilisés.



LUNDI *Après-midi*

Les différents spiritueux

- Whisky
- Rhum
- Gin
- Vodka
- Eaux-de-vie
- Liqueurs
- Principes de fabrication propres à chaque famille
- Comparaison des méthodes de production

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Comprendre les principes de fabrication des principales familles de spiritueux afin d'identifier leurs spécificités techniques, les étapes clés de production et l'influence des méthodes de fabrication sur les caractéristiques finales des produits.

COMPETENCES VISEES

Identifier les grandes familles de spiritueux (whisky, rhum, gin, vodka, eaux-de-vie, liqueurs).

Comprendre les procédés de fabrication propres à chaque catégorie.
Comparer les différentes approches de production : matières premières, fermentation, distillation, maturation, assemblage et aromatisation.

Analyser l'impact des choix techniques sur le profil sensoriel et la typicité des spiritueux.



LUNDI *Pratique*

- **PREMIÈRE PASSE DE DISTILLATION SUR ALAMBIC**

- ➔ **RHUM OU WHISKY**



MARDI *Matin*

Les matières premières

- Les céréales
- Les sucres fermentescibles
- Les fruits
- Les plantes aromatiques
- L'eau
- Les levures

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Comprendre le rôle des principales matières premières utilisées en production de spiritueux et leur influence sur les caractéristiques aromatiques et qualitatives du produit fini.

COMPETENCES VISEES

Identifier les différentes catégories de matières premières utilisées en distillerie (céréales, sucres fermentescibles, fruits, plantes aromatiques, eau et levures).

Comprendre le rôle de chaque matière première dans les étapes de fabrication.

Analyser l'impact des choix de matières premières sur la fermentation, la distillation et le profil aromatique final.

Évaluer l'influence des levures et des paramètres de fermentation sur la création des composés aromatiques.



MARDI *Après-midi*

La fermentation

- Principes biologiques
- Les levures
- Paramètres de fermentation
- Température
- pH
- Densité
- Suivi d'une fermentation

OBJECTIF PEDAGIGIQUE

Comprendre les mécanismes biologiques de la fermentation et maîtriser les principaux paramètres influençant son déroulement afin d'optimiser la production d'alcool et la qualité du futur spiritueux.

COMPETENCES VISEES

Comprendre le rôle des levures et leur fonctionnement dans le processus fermentaire.

Identifier les différentes étapes et mécanismes biologiques de la fermentation.

Maîtriser l'influence des principaux paramètres de fermentation (température, pH, densité, durée).

Savoir suivre et interpréter l'évolution d'une fermentation.

Identifier les dérives potentielles et adapter les conditions de fermentation pour garantir la qualité du produit.



MARDI *Pratique*

● **PREMIÈRE PASSE DE DISTILLATION SUR
ALAMBIC**

➔ **RHUM OU WHISKY**



MERCREDI *Matin*

QHSE en distillerie

- Hygiène
- Nettoyage
- Désinfection
- Sécurité du personnel
- Gestion des risques
- Traçabilité
- Bonnes pratiques de fabrication

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Maîtriser les principes QHSE appliqués à la distillerie afin de garantir la sécurité des personnes, la qualité des productions et la conformité des pratiques de fabrication.

COMPETENCES VISEES

Identifier les enjeux liés à l'hygiène, au nettoyage et à la désinfection en environnement de distillation.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication adaptées aux procédés de production de spiritueux.

Comprendre les principaux risques liés à l'activité de distillerie et appliquer les mesures de prévention adaptées.

Intégrer les exigences de sécurité du personnel dans les opérations quotidiennes.

Assurer une bonne gestion de la traçabilité des matières premières, des opérations de production et des produits finis.

Participer à l'amélioration continue de la qualité et à la maîtrise des risques en production.



MERCREDI *Après-midi*

Tonnellerie et gestion de chai

- Les différents bois
- Les chauffe
- Les échanges bois/spiritueux
- Le vieillissement
- Les conditions de stockage
- Gestion d'un chai

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Comprendre l'influence du bois et des conditions de vieillissement sur l'évolution des spiritueux afin de maîtriser les principes de gestion d'un chai et d'optimiser la qualité des produits élevés en fût.

COMPETENCES VISEES

Identifier les différents types de bois utilisés en tonnellerie et leurs caractéristiques.

Comprendre l'impact des niveaux de chauffe sur les propriétés aromatiques et chimiques du bois.

Analyser les échanges entre le bois et le spiritueux au cours du vieillissement.

Comprendre les phénomènes d'évolution et de maturation des spiritueux en fût.

Maîtriser les paramètres influençant le stockage et le vieillissement (température, hygrométrie, conditions de conservation).

Appliquer les bonnes pratiques de gestion d'un chai et assurer le suivi des lots en vieillissement.



MERCREDI *Pratique*

● **DEUXIÈME PASSE DE DISTILLATION**

➔ **RHUM OU WHISKY**



JEUDI *Matin*

Analyse sensorielle :

- Les familles aromatiques
- Les défauts des spiritueux
- Dégustation commentée
- Reconnaissance des arômes

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Développer les capacités d'analyse sensorielle afin d'identifier, décrire et évaluer les caractéristiques aromatiques des spiritueux, ainsi que de détecter les éventuels défauts liés à leur production.

COMPETENCES VISEES

Comprendre les principales familles aromatiques présentes dans les spiritueux.

Acquérir un vocabulaire adapté à la description sensorielle des produits.

Identifier les caractéristiques organoleptiques liées aux matières premières, aux procédés de fabrication et au vieillissement.

Reconnaître les principaux défauts sensoriels des spiritueux et leurs origines possibles.

Réaliser une dégustation structurée et argumentée.

Développer la capacité à comparer et évaluer différents profils de spiritueux.



JEUDI *Après-midi*

Calculs et création d'une recette de gin

- Choix des botaniques
- Calcul des dosages
- Construction d'une recette
- Ajustement du titre alcoométrique
- Optimisation du profil aromatique

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Acquérir les méthodes de conception et d'élaboration d'une recette de gin afin de maîtriser le choix des botaniques, les calculs de formulation et l'équilibre du profil aromatique final.

COMPETENCES VISEES

Identifier le rôle des différentes botaniques dans la construction aromatique d'un gin.

Sélectionner et associer les ingrédients en fonction du profil sensoriel recherché.

Réaliser les calculs nécessaires au dosage des botaniques et à la formulation d'une recette.

Ajuster le titre alcoométrique du produit fini selon les objectifs de production.

Construire une recette de gin cohérente en intégrant les contraintes techniques de fabrication.

Évaluer et optimiser le profil aromatique par des essais, dégustations et ajustements.



JEUDI *Pratique*

● **DISTILLATION SUR COLONNE**

➔ **RHUM OU WHISKY**



VENREDI *Matin*

Calculs pour les liqueurs et révisions

- Calculs de dilution
- Calculs alcooliques
- Calcul des sucres
- Fabrication des liqueurs
- Révision des notions techniques

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

Maîtriser les calculs nécessaires à l'élaboration des liqueurs et consolider les connaissances techniques acquises afin d'assurer la conformité des productions et d'optimiser les opérations de fabrication et de conditionnement.

COMPETENCES VISEES

Réaliser les calculs de dilution et d'ajustement du titre alcoométrique. Calculer et maîtriser les apports en sucres dans la formulation des liqueurs.

Comprendre les étapes clés de fabrication d'une liqueur et leur influence sur le produit fini.

Appliquer les connaissances techniques acquises au cours de la formation à des situations pratiques de production.

Vérifier la conformité des produits à travers des contrôles qualité adaptés.

Maîtriser les bonnes pratiques d'embouteillage et de conditionnement selon les exigences de production.

Identifier les points de vigilance lors des opérations finales avant commercialisation.



VENREDI *Après-midi*



- Evaluations finales
- Échanges avec le formateur
- Bilan de formation
- Remise des attestations et pot de départ

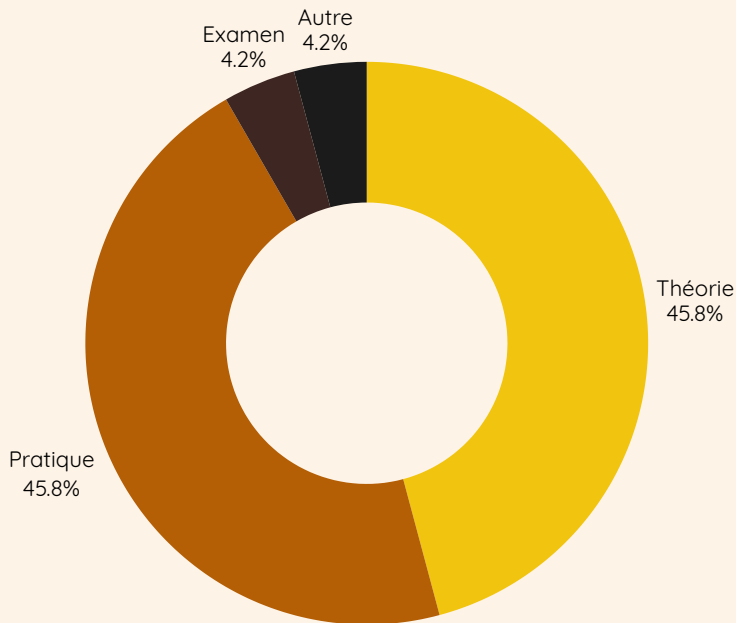


VENDREDI *Pratique*

● DISTILLATION GIN



RÉSUMÉ



FINANCEMENTS

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



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

