



# Micro Brasserie Malterie Chaumontoise



M

## DEVIS NOMINATIF

DATE : .2018

### OBJET :

Stage d'initiation approfondie à la brasserie artisanale.

### OBJECTIF :

Etre capable de créer de toutes pièces sa propre micro brasserie artisanale indépendante dès la fin de la formation.

### NIVEAU D'ENTREE :

CAP au minimum avec expérience professionnelle, idéalement Baccalauréat ou BTS.

### LIEU :

Micro Brasserie Malterie Biologique Chaumontoise.  
ZA d'Angéan  
Bâtiment Biosenteurs.  
60240 Chaumont en Vexin  
Tel : 06 31 07 12 51

### DUREE :

1 semaine du Lundi .2018 à 9 H au vendredi .2018 à 14 H. Durée totale : 40 heures.

(Si non renseignées ci-dessus, les dates sont à inscrire après lecture des disponibilités visibles et mises à jour en temps réel ici : <http://www.brasseriechaumontoise.fr/stages.php>)

### EFFECTIFS

- 6 stagiaires au maximum sont admis par session.
- 3 formateurs Ingénieurs Brasseurs se succèdent pour les cours théoriques et les travaux pratiques.

## **PROGRAMME :**

- Présentation théorique détaillée avec projection d'un diaporama.
- Etude d'une douzaine de styles de bière majeurs dans le monde.
- Analyse sensorielle : dégustation de différentes bières et comparaison avec leur style affiché.
- Etude, paramétrage et apprentissage du logiciel de calcul de bières BEERSMITH.
- Création de recettes originales à l'aide de ce logiciel en tenant compte de l'analyse sensorielle précédente.
- Cours de microbiologie. TP sur la reproduction et la numération des levures.
- Etude au microscope binoculaire.
- Conduite d'un brassin de 120 litres, à base de malt d'orge, comportant les opérations suivantes :
- Désinfection du matériel.
  - Pesée et concassage du grain.
  - Mise en route de la pico brasserie.
  - Réalisation de l'empâtage.
  - Réalisation de la filtration.
  - Réalisation du rinçage des drèches.
  - Transfert en cuve Ebullition, mise en chauffe.
  - Pesée des houblons et épices.
  - Explications théoriques sur la physicochimie du brassage et de la fermentation.
  - Surveillance de l'ébullition. Houblonnage partiel (amérisant).
  - Houblonnage final (aromatique).
  - Refroidissement, transfert en cuve de fermentation, Ensemencement.
  - Nettoyage du matériel, compostage des drèches.
- Mise en bouteilles d'un brassin antérieur.
- Etiquetage.
- Explications théoriques continues.
- Etude sommaire de la malterie : trempage, germination séchage, touraillage, dégermage.
- Découverte de la houblonnière biologique (selon saison).
- Etude des caractéristiques de l'eau : PH, GH, KH. Moyens de correction (gypse, acide, etc).
- Etude des contaminations possibles (acétique, malique, etc...).
- Etude des aspects administratifs, juridiques, fiscaux et financiers. Douanes, droits d'accise, statuts d'entreprise, obligations légales (étiquetage, hygiène, etc..).
- Etude de rentabilité, dimensionnement du matériel et du local.
- Fin du stage, questions diverses.

## **TYPE DE VALIDATION :**

Fourniture d'un certificat d'assiduité.

**PRIX :** Frais pédagogiques : 1 600 €.  
Frais de dossier : 100 € ( non perçus si financement personnel).  
TVA non applicable, art 261.4.4°a du CGI.

Organisme de formation enregistré sous le numéro 22 60 02959 60 auprès du Préfet de la Région Picardie.  
Formacode Pôle Emploi: 21520. Code Organisme CARIF :1629.  
Code Formation Carif / Pôle Emploi : 26026  
Référéncé sur le DATA-DOCK.

Le Gérant, Olivier NIZON

