

INITIATION A LA MICRO-BRASSERIE

Avec l'intervention de Jeremy Champailier,
formateur et brasseur à la Roche de Glun

FORMATION PROFESSIONNELLE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir le secteur brassicole.
- Connaître les méthodes, équipements et contraintes de production.
- Pouvoir planifier une production en fonction de ses objectifs.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Présentation de la filière et du marché de la bière.
- Les différentes matières premières et leurs incidences sur la fabrication et la qualité de la bière.
- Présentation des étapes de la fabrication de la bière.
- Le bloc chaud et le bloc froid.
- Nettoyage, hygiène et sécurité.
- Ecologie: Impact de la production. Valorisation des déchets.
- Partie logistique : Le matériel de microbrasserie et dimensionnement.
- Les coûts de revient et la vente.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques.
- Dégustation pour appréhender les différents types de bières.
- Visite de deux brasseries et échange avec les brasseurs.

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces trois jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (50%) pour les salariés (BOOST). Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

DURÉE DE LA FORMATION :

3 JOURS - 21H

DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN
9H-12H* ET 13H-17H

*Possibilité de réserver les repas à la MFR

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON
10 Rue de l'Europe
26140 ANNEYRON

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles
04 75 31 50 46
mfr.anneyron@mfr.asso.fr

