Découverte de la brasserie artisanale et de son environnement

07 au 11 sept 2026
01 au 05 février 2027

Durée 35 h, 5 jours

ENILV La Roche sur Foron

Format Présentiel

Tarifs 1820 €

Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF

Prérequis Aucun

Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maîtriser les étapes clés de la production de bière et le brassage artisanal
- ✓ Reconnaître les styles de bière et apprendre à construire une recette
- ✓ Analyser le marché de la bière, ses acteurs, et les enjeux réglementaires

Programme :

Histoire, culture et matières premières
- Origine de la bière et son évolution à travers les siècles
- Présentation des grandes familles de bières
- Identification et caractérisation des matières premières (malt, houblon, levure, eau)

Immersion dans la filière brassicole
- Visites et rencontres avec des acteurs de la filière "amont" (malteurs, houblonniers…)
- Découverte d'une brasserie artisanale : organisation, métiers, équipements
- Compréhension du rôle de chaque maillon de la chaîne de production

Théorie et pratique du brassage
- Étapes du brassage : bloc chaud et bloc froid
- Transformations biochimiques clés
- Utilisation du matériel de brassage
- Création d'une recette de bière artisanale et réalisation d'un premier brassin en atelier

Analyse sensorielle et biérologie
- Introduction à la biérologie : vocabulaire et méthodes de dégustation
- Dégustation et caractérisation organoleptique des bières
- Identification des styles et des défauts courants

Marché, réglementation et hygiène
- Le marché de la bière en France : tendances, acteurs et opportunités
- Contraintes réglementaires liées à la production et la vente de bière
- Notions d'hygiène en brasserie et moyens de maîtrise
- Sensibilisation à la consommation responsable d'alcool