

# 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 biérogologie

- Introduction à la biérogologie : 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