



FORMATIONS COURTES

Contacts ENILBIO Poligny

Laurence MONGENET et Laure RAVEROT
laurence.mongenet@educagri.fr
laure.raverot-bourgeois@educagri.fr
Tél : 03.8.73.76.82

OBJECTIFS

Acquérir par la pratique et la théorie, les techniques de fabrication de la bière artisanale.

Vous accompagner dans votre projet professionnel.

NOS OUTILS

- Pratique sur la microbrasserie (5hL) de la Halle technologique et au laboratoire d'analyses biotechnologiques
- Webalim : plateforme de formation à distance sur internet avant le stage.





Semaine 1

FABRICATION DE LA BIÈRE, DU MALT AU MOÛT



PROGRAMME

28h

 Jour 1
 ENILBIO - Halle Techno Brasserie

10h - 12h : **Accueil et présentation** de l'ENILBIO et des équipements
13h30 - 18h30 **Biérogologie** : Connaissance de la filière et des différents styles de bière, analyse organoleptique et service de la bière

LES ESSENTIELS



 Jour 2
 ENILBIO

8h30 - 12h et 13h30 - 17h : **Des matières premières au moût**, les aspects technologiques du concassage à l'ensemencement.

POUR SE PERFECTIONNER



 Jour 3
 ENILBIO

9h - 12h : **Des matières premières au moût**, les aspects technologiques du concassage à l'ensemencement.
13h30 - 17h30 : **Hygiène, nettoyage et désinfection** (en partenariat avec Sogebul)

LES ESSENTIELS



 Jour 4
 Halle Techno Brasserie

7h - 12h30 : **Réalisation d'un brassin** permettant d'établir le parallèle entre les étapes de fabrication de la bière et les évolutions biochimiques et microbiologiques du produit.
14h - 15h30 : **Nettoyage** Brasserie - Evaluation et bilan de la semaine

POUR METTRE EN PRATIQUE



Semaine 2

FERMENTATION ET QUALITÉ DE LA BIÈRE



PROGRAMME



28h

 Jour 5
 ENILBIO

13h30 - 17h : Aspects technologiques de la **fermentation**

POUR SE PERFECTIONNER



 Jour 6
 Labo Biotechno

9h - 12h : Aspects technologiques et gestion de la **fermentation**
13h30 - 17h30 : **Analyses de laboratoire** biochimiques et microbiologiques

POUR SE PERFECTIONNER



 Jour 7
 Halle Techno

9h - 12h : Aspects technologiques du **conditionnement**
13h30 - 17h30 : **Conditionnement**

POUR METTRE EN PRATIQUE



 Jour 8
 ENILBIO

9h - 12h30 : : **Qualité : Système qualité , gestion de la qualité**
14h - 17h30 : **Aspects réglementaires** et douaniers; étiquetage et mentions légales

POUR SE PERFECTIONNER



 Jour 9
 Extérieur

9h - 11h30 : **Visite** de brasserie artisanale

POUR SE PERFECTIONNER





32h

PROGRAMME



Jour 10

14h - 17h : Les différentes étapes menant à la **création d'entreprise**Extérieur : BAB
(Brasserie Artisanale de Bourgogne)

POUR SE PERFECTIONNER



Jour 11

9h - 12h : Les différentes étapes menant à la **création d'entreprise**
14h - 17h : **Economie** : gestion générale, approche compte de résultats, calcul de coût revient/ détermination prix de vente

Extérieur : BAB

POUR SE PERFECTIONNER



Jour 12

9h - 12h et 14h - 17h : **Achats et conseils en matériel** (en partenariat avec Destila)

Extérieur : BAB

POUR METTRE EN PRATIQUE



Jour 13

9h - 17h : **Fabrication** à la Brasserie Artisanale de Bourgogne

Extérieur : BAB

POUR SE PERFECTIONNER



Jour 14

9h - 17h : **Fabrication** à la Rustine + Bilan de la formationExtérieur :
La Rustine

POUR SE PERFECTIONNER



Pré-requis à l'entrée en formation

Les pré-requis à l'entrée en formation sont accessibles grâce aux modules de formation à distance pour les aspects théoriques de base concernant l'élaboration d'une bière et son contrôle analytique.

- TBB 01 Introduction aux techniques brassicoles
- TBB 02 Préparation des matières premières
- TBB 03 Empâtage et filtration
- TBB 04 Ebullition, houblonnage
- TBB 05 Fermentations et gestion de la fermentation
- TBB 06 Garde, soutirage et conditionnement
- TBB 07 Qualité de la bière

Le stagiaire bénéficie d'un accès à la plateforme dès validation de son inscription, pour une durée de 6 mois. Chaque module peut être commercialisé individuellement, au coût de 30€/module.

Tarifs

1800 € HT par session de 3 semaines de formation.
Le CFPPA est non assujetti à la TVA .

Conditions / modalités d'inscriptions

- Bulletin d'inscription complété et versement d'un acompte de 30 % sur les frais de formation.
- L'inscription est définitive à réception de l'acompte.
- L'inscription se fait pour la totalité du cycle de 3 semaines.

SERVICES PROPOSÉS DANS LE DOMAINE DE LA R&D

- Elaboration de nouvelles boissons
- Amélioration de la régularité d'un process
- Audit qualité sur site

Matériel : L'assistance technique du service R&D de l'ENILBIO met à votre disposition son expertise et ses prestations analytiques, tout comme ses équipements, comprenant entre autres, une plateforme complète de microbrasserie et du matériel moderne de biotechnologie.

SERVICES PROPOSÉS DANS LE DOMAINE ANALYTIQUE

Caractérisation des boissons par

- Analyses physico-chimiques (alcool, amertume, coloration, densité, pH)
- Analyses microbiologiques (observations microscopiques, dénombrement cellulaire, recherche de contaminants)

LES HALLES TECHNOLOGIQUES DE POLIGNY ET MAMIROLLE ET LEURS PRODUITS



- Bière bio (blanche, blonde, ambrée, de saison)
- Comté - Morbier
- Yaourts - Beurre - Faisselle
- Crème de Polinois
- Polinois - Raclette - Mamirollais
- Grimont - Pénitent - St Savin - Tomme

CFA - CFPPA POLIGNY Centre de formation du ministère de l'agriculture

Rue de Versailles
39801 POLIGNY Cedex

03.84.73.76.76
enil.poligny@educagri.fr

CFPPA MAMIROLLE

Grande rue
25260 MAMIROLLE

03.81.55.92.00
cfppa.mamirolle@educagri.fr

www.enil.fr



Inscription auprès de
Laurence MONGENET,
laurence.mongenet@educagri.fr

* Demande de financement VIVEA en cours
Pour les autres publics, merci de prendre contact avec les ENIL pour plus
de renseignements sur les tarifs