



PRATIQUE CURRICULUM

BRASSAGE & MALTAGE · TEMPS PLEIN

BRASSAGE DE BIÈRE

Un programme de formation complet et basé sur la pratique pour la salle de brassage, la cave de fermentation et le conditionnement.

Du malt à la bouteille, brassé de façon artisanale.



LE PROGRAMME

Une bonne bière n'est pas le fruit du hasard. Ce programme en construit le savoir-faire, du malt à la bouteille.



22

MODULES SPÉCIALISÉS • TECHNIQUE

1.500_h

APPLICATION TECHNIQUE

110₊

EXERCICES INCLUS

9

RECETTES INCLUSES

2_{Ans}

TEMPS PLEIN • 24 MOIS

Brasseur & Malteur est un programme à temps plein basé sur la pratique pour la production artisanale de bière, maltage compris.

À travers vingt-quatre modules, les apprenants progressent de l'eau, du malt, du houblon et de la levure à la salle de brassage, la fermentation et la maturation, jusqu'au conditionnement, à l'assurance qualité et au développement de recettes.

La pratique prime du début à la fin. La formation a lieu sur une installation de production de 30 hl à 3 cuves ainsi que sur des installations de laboratoire et pilotes, avec environ 1.500 heures d'application technique et plus de 110 exercices évalués.

Chaque module se termine par une pièce d'examen évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel et non sur le papier. Neuf recettes complètes accompagnent la formation, de l'analyse de l'eau au brassin fini.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main pour le site.

PRATIQUE CURRICULUM

Vingt-quatre modules en six blocs.

De l'eau, du malt et des matières premières à la salle de brassage, la fermentation et la maturation, jusqu'au conditionnement, à la qualité et au développement de recettes, pour finir avec le projet de fin d'études en entreprise.

MODULE

01 – 24 · EN BLOCS

01 Introduction et sécurité
FONDAMENTAUX

02 Technologie de l'eau I
FONDAMENTAUX

03 Technologie de l'eau II
FONDAMENTAUX

04 Matières premières I (malt)
MATIÈRES PREMIÈRES & MALTAGE

05 Matières premières II (houblon, levure)
MATIÈRES PREMIÈRES & MALTAGE

06 Technique de maltage
MATIÈRES PREMIÈRES & MALTAGE

07 Empâtage et filtration
SALLE DE BRASSAGE

08 Ébullition du moût et houblonnage
SALLE DE BRASSAGE

09 Refroidissement du moût et ensemencement
SALLE DE BRASSAGE

10 Fermentation et conduite de fermentation
FERMENTATION & CONDITIONNEMENT

11 Maturation et garde
FERMENTATION & CONDITIONNEMENT

12 Filtration et clarification
FERMENTATION & CONDITIONNEMENT

13 Soutirage des KEG
FERMENTATION & CONDITIONNEMENT

14 Conditionnement en bouteille
FERMENTATION & CONDITIONNEMENT

15 NEP et techniques de nettoyage
TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

16 Commande et automatisation
TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

17 Technique du froid et de l'énergie
TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

18 Maintenance et entretien
TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

19 Contrôle qualité au laboratoire
QUALITÉ & THÈMES SPÉCIALISÉS

20 Analyse sensorielle et dégustation
QUALITÉ & THÈMES SPÉCIALISÉS

21 Hygiène et HACCP
QUALITÉ & THÈMES SPÉCIALISÉS

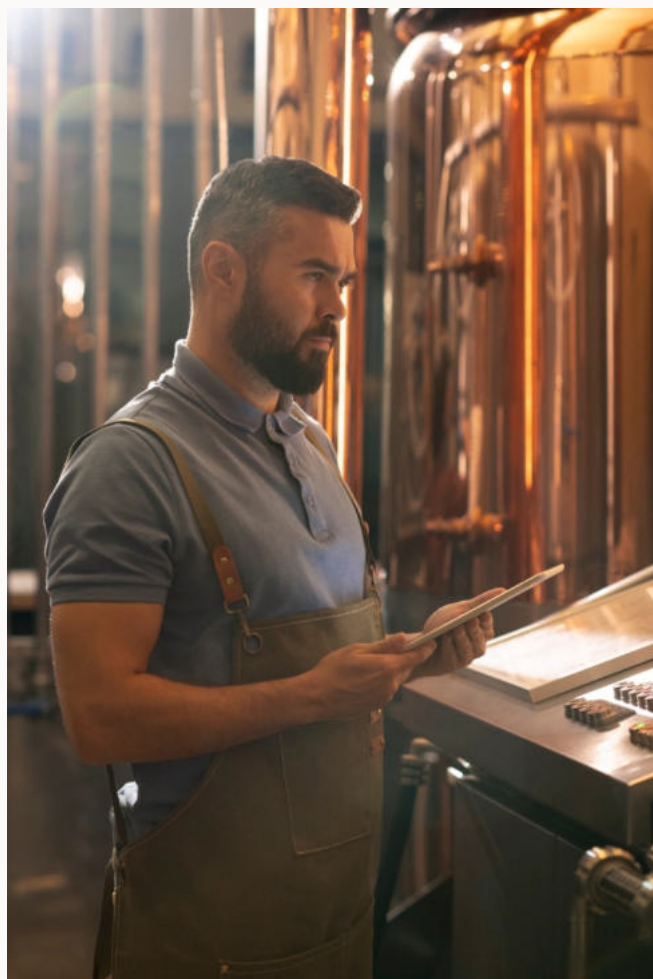
22 Développement de recettes et styles de bière
QUALITÉ & THÈMES SPÉCIALISÉS

23 Gestion d'entreprise et marketing
ENTREPRISE & MARCHÉ

24 Projet de fin d'études
FIN D'ÉTUDES

ÉQUIPEMENT

Formé sur la salle de brassage et l'installation.



01

Salle de brassage

Cuves de maische, de filtration et d'ébullition, whirlpool et technique de la salle de brassage.

02

Cave de fermentation & de garde

Cuves de fermentation et de garde, cuves sous pression ainsi que gestion de la levure et de la température.

03

Froid, énergie & eau

Installations frigorifiques, alimentation en énergie et traitement de l'eau de brassage.

04

NEP & automatisation

Techniques de nettoyage, hygiène des installations et automatisation des procédés.

05

Conditionnement

Soutirage des KEG et conditionnement en bouteille, étiquetage et emballage.

06

Installation pilote & laboratoire

Installation pilote et de formation ainsi que laboratoire d'analyse et de qualité.

6 GROUPES D'EQUIPEMENT · DE LA SALLE DE BRASSAGE AU LABORATOIRE

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE EN · **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

