

Programme de formation

Hydromel artisanal : niveau perfectionnement

Grâce à cette formation avancée, vous approfondirez vos connaissances et perfectionnerez vos techniques pour réaliser des hydromels artisanaux haut de gamme. Vous apprendrez à sublimer vos produits en développant des recettes premium, en optimisant vos procédés de fabrication, et valorisant vos hydromels par le branding et le marketing. Cette formation alterne échanges, dégustations et ateliers pratiques.

Profil des stagiaires :

Producteurs d'hydromel souhaitant optimiser et monter en gamme leur production

Prérequis :

Avoir suivi la formation « Fabrication d'hydromel artisanal » ou disposer d'une expérience équivalente

Durée :

14 heures (2 jours)

Effectif :

6 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Evaluer la qualité sensorielle d'un hydromel et identifier les possibilités d'amélioration
- Maîtriser les techniques avancées d'élevage, de distillation et de mutage
- Développer des recettes premium (hydromels boisés, épicés, fruités...)
- Optimiser le branding, le packaging et la stratégie de commercialisation

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Analyse sensorielle avancée et évaluation qualitative**
 - Méthodologie de dégustation analytique (méthode CIEL : Complexité, Intensité, Équilibre, Longueur)
 - Évaluation visuelle, olfactive et gustative approfondie
 - Dégustation comparative et benchmarks
 - Identification des défauts et pistes correctives
- **Jour 1 – Après-midi : Développement de recettes premium**
 - Sélection de miels rares et de terroirs
 - Création d'hydromels boisés (choix des essences, élevage sur lies, bâtonnage)
 - Élaboration de mélomels et metheglins (fruits, épices, infusions)
 - Travaux pratiques : essais d'assemblages et ajustements aromatiques
- **Jour 2 - Matin : Techniques avancées et procédés spécifiques**
 - Distillation d'hydromel : matériel, étapes et précautions
 - Mutage pour hydromels doux et forts : principes et mise en œuvre
 - Tests de boisés liquides et copeaux
 - Gestion de la maturation pour un profil aromatique optimal
- **Jour 2 – Après-midi : Mise en valeur et commercialisation**
 - Optimisation du branding et du packaging
 - Élaboration d'une stratégie marketing pour hydromels premium
 - Présentation et participation aux concours nationaux et internationaux
 - Session de réseautage et partage d'expériences entre participants

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par Virginie POUPPEVILLE, de formation supérieure en Biochimie, ayant exercé comme brasseur, maître distillateur de rhum et productrice d'hydromel.

Responsable de stage : Elise POISSON, Chargée de communication et Responsable formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques avec supports de formation projetés
- Tours de table réguliers (expression des attentes, besoins ou difficultés)
- Pratique au laboratoire
- Matériel et ingrédients fournis par Apinov
- Fourniture de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Auto-évaluation sur objectifs
- Questionnaire d'évaluation des connaissances
- Questionnaires de satisfaction
- Délivrance d'un certificat de réalisation à l'issue de la formation

Accessibilité

Lors de l'évaluation du besoin du stagiaire, l'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordée. Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à une situation de handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Tarifs et modalités d'inscription

- Formation inter-entreprises : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet www.apinov.com
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à contact@apinov.com ou par téléphone au 05 46 34 10 71