

Programme de formation

Fabrication de bière artisanale au miel

Grâce à cette formation associant théorie, pratique et dégustation, vous apprendrez à concevoir et brasser une bière artisanale au miel. Vous découvrirez les fondamentaux du brassage, élaborerez une recette au miel et réaliserez un brassin. Vous aborderez également l'analyse sensorielle, le calcul des coûts de production ainsi que les différentes possibilités de production et de commercialisation.

Profils des stagiaires :

Tout public

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaires

Durée :

21 heures (3 jours)

Effectif :

6 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Identifier les étapes du brassage, les équipements et le rôle des différentes matières premières
- Concevoir une recette au miel en adaptant le type de miel, son dosage et son mode d'incorporation
- Réaliser les principales étapes d'un brassin de bière artisanale au miel
- Évaluer une bière sur le plan sensoriel et reconnaître ses principaux défauts
- Estimer les coûts de production et définir les différentes possibilités de commercialisation

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Fondamentaux du brassage et matières premières**
 - Matières premières et sourcing : eau, malt, houblon, levures
 - Principes du brassage : étapes, équipements et organisation des locaux
 - Le miel dans la bière : choix, impact, dosage et incorporation
- **Jour 1 - Après-midi : Conception d'une bière au miel**
 - Conception d'une recette de bière au miel en groupe
 - Préparation du matériel et des ingrédients pour le brassin du lendemain
 - Séance de dégustation commentée de différentes bières
- **Jour 2 - Matin : Préparation et démarrage du brassin**
 - Concassage du grain et pesée des ingrédients
 - Hygiène en brasserie : principes de nettoyage et désinfection du matériel
 - Démarrage du brassin : mise en eau et mise en chauffe des cuves
- **Jour 2 - Après-midi : Brassage et analyse sensorielle**
 - Empâtage, saccharification et filtration
 - Ébullition, houblonnage et apport du miel
 - Mise en cuve de fermentation
 - Initiation à la zythologie et atelier de reconnaissance des faux goûts
- **Jour 3 - Matin : Modèle économique, positionnement et réglementation**
 - Calcul du coût de production et détermination du prix de vente
 - Produire soi-même ou faire appel à une brasserie à façon : avantages et limites
 - Principales obligations réglementaires : douanes, DDPP et étiquetage

- **Jour 3 - Après-midi : Finalisation et valorisation de la bière au miel**
 - Prise de mesures du brassin, ensemencement de la levure et principes de conditionnement
 - Positionnement, valorisation du produit et circuits de commercialisation
 - Réflexion autour des projets des participants et des possibilités de valorisation de leur miel

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par Maxime DUPÉ, brasseur et fondateur d'At Home Bière (cave à bière et ateliers de brassage pour les particuliers et les professionnels)

Responsable de stage : Elise POISSON, Responsable formation et communication

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 en laboratoire
- Matériel de brassage 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 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