

Programme de Formation Continué en Brasserie-Fermentation
(Institut Meurice – 24/04/23 au 28/04/23)
Formateurs : A. Pietercelie, L. Van Nedervelde, D. Claude

Jour 1

- 9 : 00 : Accueil et présentation des participants
Introduction générale (historique, législation, composition nutritionnelle de la bière)
Description des matières premières
Orge
Eau
Houblon
Matières amylacées, malts spéciaux
Principes et Technologie du maltage (bases)
- 13 : 00 : Break
- 14 : 00 : Aspects théoriques de la brasserie
Le brassage
La levure en fermentation
La conduite de la fermentation
Maturation et garde
Filtration

Jour 2

- 9 : 30 : Introduction aux travaux pratiques de laboratoire
Analyse du malt au laboratoire (travaux pratiques)
Brassin conventionnel
Azote alpha-aminé (FAN)
Extraits, densité, rendement...

Jour 3

- 9 : 00 : Aspects théoriques de la brasserie (suite)
- 11 : 00 : Aspects technologiques de la brasserie
Brassage
Fermentation
Filtration
Soutirage
Nettoyage
- 13 : 00 : Break
- 14 : 00 : Aspects technologiques de la brasserie (suite)

Jour 4

- 9 : 30 : Analyse de la bière au laboratoire (travaux pratiques)
Alcool, Amertume, CO₂, O₂, couleur, mousse, trouble, profil organoleptique...

Jour 5

- 9 : 00 : Contrôle qualité : Hygiène & Microbiologie (bases)
- 11 : 00 : Analyse sensorielle de la bière : théorie et pratique (dégustation de saveurs typiques)
Questions-réponses et conclusions de la semaine
- 13 : 00 : Fin de la formation

Objectifs de la formation :

- Revoir et approfondir les notions théoriques générales en science brassicole
- Analyser pratiquement le produit fini en terme qualitatif et quantitatif. Les participants peuvent apporter leurs propres produits à analyser (matières premières et bières finies).
- Evaluer un malt afin de négocier un cahier de charge avec une malterie
- Mise à jour pédagogique de sa pratique quotidienne

Public concerné :

- Cadres et opérateurs techniques en Brasserie
- Brasseurs artisanaux souhaitant un perfectionnement théorique

Informations pratiques :

- La formation s'étale sur une période d'une semaine et comprend les cours théoriques et pratiques au laboratoire
- Une copie des supports pédagogiques utilisés (transparents, présentations power point et syllabus de laboratoire) est fournie à chaque participant
- Le vendredi après-midi est réservé à un dialogue interactif entre les différents intervenants et devrait permettre une personnalisation des questions/problèmes pratiques rencontrés par les participants
- Le prix de la formation s'élève à 165€/jour/personne, hors TVA (21%, non applicable pour les formations) et hors frais administratifs (10%)
- Les repas sont à charge des participants
- Un certificat de participation est délivré au terme de la formation
- Une facture sera fournie sur base des données fournies par les participants.
- La formation est organisée pour 4 à 8 personnes
- La formation a lieu dans les locaux de l'Institut Meurice – Campus CERIA – Bâtiment 10 – Avenue Emile Gryson, 1 à 1070 Anderlecht
- Accès facile par les transports en commun (Métro CERIA direction Erasme - Ligne 5).
- Une intervention financière d'Alimento pour les conventions collectives 118 et 220 peut être accordée (140€/jour).