



Programme de Formation Continuée en Brasserie-Fermentation (Institut Meurice)

Jour 1

- 9 : 30 : Accueil et présentation de l'Institut Meurice et du département des Industries Biochimiques (Anne Pietercelie)
- 10 : 00 : 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 (Laurence Van Nederveelde)
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 α -aminé (FAN)
Extraits, densité, rendement...

Jour 3

- 9 : 30 : Aspects théoriques de la brasserie (suite)
- 11 : 00 : Aspects technologiques de la brasserie (Jean-Michel Degraux)
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, polyphénols, mousse, trouble, profil organoleptique...

Jour 5

- 9 : 30 : Contrôle qualité
Hygiène
- 11 : 00 : Analyse sensorielle de la bière : théorie et pratique (dégustation de faux-goûts) (LVN)
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 150€/jour/personne, hors TVA (21%) et hors frais administratifs (10%)
- Les repas sont à charge des participants
- Un certificat de participation est délivré au terme de la formation
- Une convention de formation est signée au préalable avec chaque participant
- L'inscription à la formation devient définitive après signature de la convention de formation et paiement bancaire au moins une semaine avant le début de celle-ci. 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
- Un parking privé est à disposition des participants. Accès facile par les transports en commun (Métro CERIA direction Erasme - Ligne 5).