



3, rue du bois le prêtre
54700 Pont-à-Mousson

FORMATION PRATIQUE EN IMMERSION

Formation de 5 jours

Public : Cette formation est destinée à toutes les personnes qui ont déjà des connaissances théoriques en brasserie et qui souhaitent se trouver en conditions réelles de production. Cette formation est bien adaptée à ceux qui ont un projet de création de brasserie.

Objectif : A l'issue de cette période de formation, les participants auront une connaissance globale technique du procédé de fabrication de bière, auront pu apprécier les conditions de fonctionnement réelles d'une brasserie (dimensionnement, planification de production, maintenance, fonctionnement des machines ...)

Pré-requis : connaissances théoriques en brasserie

Durée : 5 jours, soit 35 heures de formation

Coûts pédagogiques : 1600€ HT /personne payables à l'inscription (restent à votre charge les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement). 1300€ HT/personne la semaine supplémentaire.

Nombre de participants : maximum 2 participants par session d'une semaine

Planning : les sessions de formation sont planifiées tout au long de l'année. Nous contacter.

Programme :

- Concassage
- Brassage
- Fermentation
- Techniques du nettoyage en brasserie.
- Dimensionnement d'une brasserie
- Conduite d'une ligne de conditionnement.
- Les fournisseurs en brasserie
- Les matières premières
- Analyses, calculs en brasserie...

Peuvent également être abordé sous le volet pratique :

- Douanes et droit d'accises
- Comptabilité matière

Contact : BCD – Les Brasseurs de Lorraine 3, rue du bois le prêtre 54700 Pont-à-Mousson
03 83 80 02 64
jessica@brasseurs-lorraine.com