

# Formation : « Devenez Brasseur Professionnel à Paris »

Formation organisée par :



**Objectifs ou compétences visées :**

*A l'issue de la formation, les participants seront capables de :*

- Comprendre les compétences nécessaires pour devenir brasseur professionnel
- Connaître les étapes du brassage de 20l à 10hL
- Créer votre bière : ingrédients, recette, brassage, conditionnement...

**Durée de la formation :**

4,5 jours de formation

Matin :: 9h – 13h    Après-midi : 14h – 17h

## Un programme pratique et théorique

### Jour 1

- Brew Unique. 1 rue des jeunes 75002 Paris -

#### Processus de brassage

- Connaître le socle théorique du processus de brassage pour comprendre la fabrication de la bière.
- Apprendre l'ensemble des étapes du processus de brassage
- Le matériel depuis le brassage amateur jusqu'à la taille de grandes brasseries

#### Étude des étapes du processus de brassage de la bière

- Comprendre le processus de maltage et l'organisation chimique du malt
- L'intérêt du maltage du grain
- Explication de l'impact du concassage dans le processus de brassage
- Savoir choisir la taille du concassage
- Connaître les divers concassages
- Connaître le processus d'empâtage : conditions, processus enzymatique
- Les techniques et conditions du rinçage du malt
- Connaître les 7 objectifs de l'ébullition du moût
- Connaître les techniques professionnelles de refroidissement.

- Comprendre le fonctionnement d'un échangeur à plaques
- Savoir formuler l'équation de la fermentation

**Histoire de la bière** : découvrir les grandes étapes de l'histoire de la bière

### **Les familles de bières**

- Identifier les familles de bière
- Analyser le profil d'une bière

### **Les ingrédients de la bière**

- où trouver des ingrédients locaux?
- S'appropriier les phases de transformation du houblon dans la bière
- Identifier les apports de l'eau dans la bière
- Identifier les apports du malt dans la bière
- Connaître les différentes phases d'actions de la levure

## **Jour 2**

*- Brew Unique. 1 rue des jeunes 75002 Paris -*

### **Atelier pratique : brassage d'une bière**

- Comprendre l'ensemble de la préparation nécessaire à une session de brassage et le temps alloué
- Comprendre les étapes de brassage dans cette brasserie
- Être capable de préparer le malt pour brasser une recette de bière spécifique
- Comprendre le réglage du concassage
- Comprendre la méthode d'empâtage spécifique à cette brasserie. Être capable de s'interroger sur d'autres méthodes
- Réaliser un empâtage en mono-palier le plus efficace possible
- Préparer le reste du brassage : matériel et échantillonnages
- Réalisation du rinçage selon la méthode spécifique de la brasserie
- Prélever un échantillon
- Savoir ranger et nettoyer du matériel
- Ajouter les ingrédients au bon moment Suivre la recette
- Réaliser une analyse de risques en brasserie
- Préparation du refroidissement
- Comprendre la méthode spécifique de mise en fermentation
- Échantillonnage et mesure
- Préparer le conditionnement en bouteille et mettre en bouteille en respectant la chaîne sanitaire

### **Le conditionnement en fut**

- Comprendre le fonctionnement des différents types de fûts
- Comprendre le fonctionnement d'une tireuse
- Comprendre les particularités du conditionnement en fut
- Nettoyage et stockage

### **Jour 3**

- Brasserie de l'Être, 7 ter rue Duvergier, 75019, Paris -

#### **Visite d'une brasserie parisienne**

- Les risques en brasserie urbaine, la méthode HACCP
- Présentation de la brasserie : Pourquoi une brasserie urbaine ?
- Implantation, avantages et inconvénients d'une brasserie urbaine
- Matières premières, origine, approvisionnement, traçabilité
- Logistique
- Éléments chiffrés sur la création d'une brasserie (trésorerie, investissements, etc.)
- Présentation des outils de production
- Les flux de productions
- Étapes de la réalisation d'une bière
- Les difficultés rencontrées à la création...et ensuite
- Les priorités lors du montage d'un projet
- Questions et partage d'expérience

### **Jour 4**

- Brew Unique. 1 rue des jeuneurs 75002 Paris -

- Hygiène, contrôle et mesures
- Calculs, suivi d'une recette
- Atelier de création de recettes

### **Jour 5 (matin)**

- Brew Unique. 1 rue des jeuneurs 75002 Paris -

#### **Atelier pratique : brassage de la deuxième bière avec mesures**

- Préparer le malt et du concassage pour sa recette
- Réaliser un empâtage en selon la technique la plus adaptée à la recette choisie
- Préparer le matériel et échantillonnages- Test d'iode et pH
- Réalisation du rinçage selon la méthode spécifique de la brasserie
- Effectuer les mesures
- Calculer le rendement brasserie
- Préparation du refroidissement
- Comprendre le refroidissement par 2 étapes spécifique à la brasserie
- Comprendre et réaliser la stérilisation d'un fermenteur 20L
- Comprendre et réaliser le nettoyage du matériel de brassage
- Comprendre la méthode spécifique de mise en fermentation (EBC)
- Réaliser un échantillonnage et la mesure associée
- Calculer le degré d'alcool

Pour vous inscrire ou plus d'informations : [hugo@leschampsdespossibles.fr](mailto:hugo@leschampsdespossibles.fr)