

Micro brasserie



Public concerné

Agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi, individuels, Stagiaires de la formation professionnelle.

Pré requis :

Aucun

Objectif de la formation

Découvrir le secteur brassicole.

Connaître les méthodes, équipements et contraintes de production.

Pouvoir planifier une production en fonction de ses objectifs .

Validation de la formation

Attestation de compétences,

Contenu de la formation

Jour 1 : Production de l'orge et du houblon.

Jour 2 : Base sur la bière et le maltage

Jour 3 : Techniques de brasserie

Jour 4 : TP : production d'un micro-brassin

Jour 5 : Conditionnement et garde, Aspect réglementaire.

Jour 6 : Choisir son équipement

Jour 7 : Créer ses recettes / modèles économiques

Jour 8 : TP : production brassin

Jour 9 : Stratégie et commercialisation—définir sa gamme

Jour 10 : Organisation du travail—Evaluation.

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques en classe, Rencontre avec des professionnels : visites interventions

Organisation de la formation

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi 10h au vendredi 15h30 (possibilité de restauration et hébergement sur place).

Du 9 au 13
mars et 20 au
24 avril 2020
70 h

Contact

Tanguy SMOES

Ludovic DERAÏN

04 75 83 23 10

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Intervenants

Formateur CFPPA

Professionnels

Financement

Sous réserve de prise en charge :

FAFSEA

VIVEA

Pôle Emploi



Centre de Formation Professionnelle et de
Promotion Agricoles
Avenue de Lyon

26500 Bourg-lès-Valence

04 75 83 23 10

fax.04 75 83 01 02

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Suivez nous sur Facebook :

[CFPPA de Bourg Les Valence](#)