

Micro brasserie

UCARE : Transformer la production d'orge brassicole et de houblon en bière

Taux de satisfaction 2020
9.5/10



Objectifs de la formation

Poser les bases de votre projet brassicole.

Public concerné

Exploitants agricoles, salariés, demandeurs d'emploi, particuliers, stagiaires de la formation professionnelle.

Pré requis

Aucun

Conditions d'admission

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel

Objectifs opérationnels

Organiser l'atelier de transformation
Réaliser les opérations liées à la transformation.

Modalités d'évaluations

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec un entretien

Contenu de la formation

- Module 1: Introduction à la micro brasserie
Production de l'orge et du houblon.
- Module 2: Process de fabrication
Base sur la bière et le maltage
- Module 3.: Process de fermentation
Echanges avec un professionnel
- Module 4 : Production d'un pico-brassin
Considération organoleptique
- Module 5: Conditionnement, conservation, aspect réglementaire.
Conception encadrée d'un projet brassicole
- Module 6: Visite d'un brasseur
Choisir son équipement
- Module 7: Créer ses recettes
Gestion économique d'une entreprise brassicole
- Module 8 : Production brassin avec un professionnel
Pratique de la maturation
- Module 9 : Définir sa gamme, stratégie et commercialisation
Organisation fiscale, sociale et juridique
- Module 10 :Organisation du travail Pratique explicitée et bilan

Validation de la formation

Pour les parcours hors BP REA ,attestation de suivi de la formation attestant les compétences acquises.

UCARE validant la capacité C6 du BP REA

Modalités pédagogiques

Travaux de groupe / pratiques, cours théoriques, visites, témoignages, échanges de pratiques

Moyens techniques

Atelier agro-alimentaire Valiaa,
Rencontres avec des professionnels : visites, interventions

Organisation de la formation

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi 8h30 au vendredi 17h00 (possibilité de restauration et hébergement sur place).

Du 1er au 5 mars
et du 12 au 16 avril
70 heures

Effectifs
Minimum : 7
Maximum : 14

Délai d'accès

En fonction des effectifs, nous consulter

Contact

Tanguy Smoes
04 75 83 23 10
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Intervenants

Formateur CFPPA
Professionnels

Débouchés

Activité agricole ,
Installation ou salariat sur une exploitation agricole , salariat, entrepreneuriat

Modalités de financement

Accessibilités

Conditions générales de vente

Informations disponibles sur le site internet :

www.cfppa-bourg-les-valence.fr



Centre de Formation Professionnelle
et de Promotion Agricoles
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence
04 75 83 23 10
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr
Suivez nous sur Facebook :
[CFPPA de Bourg Les Valence](https://www.facebook.com/cfppa-bourg-les-valence)

LeValentin
CFPPA
BOURG-LES-VALENCE

MàJ 28/10/2020