



# Micro Brasserie Malterie Chaumontoise



Mr

## DEVIS NOMINATIF

N° 2019 - 48

DATE : 24.06.2019

### OBJET :

Création ou reprise d'entreprise dans le domaine de la micro brasserie artisanale.  
Code ROME : A1413 Brasseur / Brasseuse de bière.

### OBJECTIF :

Être capable de créer de toutes pièces sa propre micro brasserie artisanale indépendante dès la fin de la formation.

### NIVEAU D'ENTREE :

CAP au minimum avec expérience professionnelle, idéalement Baccalauréat ou BTS.

### LIEU :

Micro Brasserie Malterie Biologique Chaumontoise.  
ZA d'Angean  
Bâtiment Biosenteurs.  
60240 Chaumont en Vexin  
Tel : 06 31 07 12 51

### DUREE :

1 semaine du Lundi \_\_\_ \_\_\_ 2019 à 9 H au vendredi \_\_\_ \_\_\_ .2019 à 15 H. Durée totale : 40 heures.

(Si non renseignées ci-dessus, les dates sont à inscrire après lecture des disponibilités visibles et mises à jour en temps réel ici : <http://www.brasseriechaumontoise.fr/stages.php>)

### EFFECTIFS

- 6 stagiaires au maximum sont admis par session.
- 3 formateurs Ingénieurs Brasseurs se succèdent pour les cours théoriques et les travaux pratiques.

## **PROGRAMME :**

### **I - PARTIE TECHNIQUE ET MAITRISE DES PROCESS**

- Présentation théorique détaillée avec projection d'un diaporama.
- Etude d'une douzaine de styles de bière majeurs dans le monde et du BJCP.
- Analyse sensorielle : dégustation de différentes bières et comparaison avec leur style affiché.
- Apprentissage d'une méthode de dégustation et de jugement de jury de concours.
- Etude, paramétrage et apprentissage du logiciel de calcul et de simulation BEERSMITH.
- Création de recettes originales à l'aide de ce logiciel.
- Cours de microbiologie. TP sur la reproduction et la numération des levures au microscope binoculaire avec projection sur écran en temps réel. Comptage des cellules, appréciation de la densité de levure nécessaire.
- Création d'un pied de cuve, méthodes de réplique / conservation des levures.
- Conduite en équipe d'un brassin de 120 litres, à base de malt d'orge, comportant les opérations suivantes :
  - Désinfection du matériel.
  - Pesée et concassage du grain.
  - Mise en route de la pico brasserie.
  - Réalisation de l'empâtage.
  - Réalisation de la filtration.
  - Réalisation du rinçage des drèches.
  - Transfert en cuve Ebullition, mise en chauffe.
  - Pesée des houblons et épices.
  - Explications théoriques sur la physicochimie du brassage et de la fermentation.
  - Surveillance de l'ébullition. Houblonnage partiel (amérisant).
  - Houblonnage final (aromatique).
  - Refroidissement, transfert en cuve de fermentation, Ensemencement.
  - Nettoyage du matériel, compostage des drèches.
- Apprentissage de la mise en bouteilles, découvertes des matériels adaptés. Etiquetage.
- Etude sommaire de la malterie : trempage, germination séchage, touraillage, dégermage. Selon temps disponible.
- Découverte de la houblonnière biologique (selon saison).
- Etude des caractéristiques de l'eau : PH, GH, KH. Moyens de correction (gypse, acide, etc). Osmoseur
- Etude des contaminations possibles (acétique, malique, etc...).

### **II – PARTIE ADMINISTRATIVE**

- Etude comparative des différents statuts d'entreprise adaptés à la micro brasserie : Micro entrepreneur, EURL, SARL, SAS, etc.
- Fonctionnement de la TVA selon statut choisi. Imposition, franchise en base, seuils applicables, régime micro BIC.
- Régimes sociaux et statut du chef d'entreprise selon forme juridique de l'entreprise.
- Règles du montage d'un dossier Douanes pour être Entrepoteur agréé. Contraintes liées au local de production. Caution illimitée et annexes.
- Règles d'étiquetage (DGCCRF), contraintes de traçabilité.
- Calcul des prix de revient matières, marge brute, marge nette et stratégie de vente.
- Etude de rentabilité, dimensionnement du matériel et du local.
- Méthode de développement à appliquer selon objectif financier souhaité.
- Contraintes et avantages de la création d'emplois pour le développement de l'entreprise.
- Particularités de la production et de la certification en BIO.

### **TYPE DE VALIDATION :**

Rappel des notions enseignées et tests de bonne assimilation le vendredi matin. (Quizz).

Fourniture d'un certificat d'assiduité.

Classeur de résumé de cours de 300 pages couleurs environ.

### **PRIX :**

- Frais pédagogiques : 1 600 €, soit 40 € de l'heure.
- Frais de repas le midi: 100 € la semaine.
- Frais de dossier : 100 € (sauf si financement personnel total).

TVA non applicable, art 261.4.4°a du CGI.

Organisme de formation enregistré sous le numéro 22 60 02959 60 auprès du Préfet de la Région Picardie.

Formacode = 32047 Code CPF : 203 ou 306989 ou 292610 (pour demandeurs d'emploi)

Code Formation Carif : 1399023

Code Certif Emploi approchant: 90143 (technicien en brasserie)

Enregistré sur Kairos Référencé sur le DATA-DOCK.

Le Gérant

Olivier NIZON

