

FORMATION CREER SA BRASSERIE ARTISANALE

PROGRAMME PEDAGOGIQUE – DUREE 5 JOURS – 40 HEURES

Demi-journée	Thème journée	Sujets abordés	Enseignant	Moyens pédagogiques	Résultat attendu
Lundi matin	Brassage : Théorie	Ingrédients : eau, malt, houblon, levures, épices. Brassage artisanal : présentation et explications - I	Christophe BURDIN	Vidéoprojecteur, slides.	Le stagiaire connaît le processus de brassage.
Lundi après-midi		Brassage artisanal : présentation et explications - II Étude des styles de bières BJCP. Nettoyage désinfection (théorie puis pratique). Concassage (pratique).	Christophe BURDIN	Vidéoprojecteur, slides. Produits nettoyants et désinfectants pour micro-brasseries. Concasseur.	Le stagiaire sait nettoyer et désinfecter son matériel. Il sait concasser du malt.
Mardi matin	Brassage : Pratique	Brassin 100 lts : Travaux pratiques, explications, apports scientifiques.	Christophe BURDIN	Picobrasserie 120 lts. Ingrédients (malt, houblon, levure...).	Le stagiaire sait brasser de la bière selon une recette fournie. Il maîtrise toutes les phases du brassage.
Mardi après-midi		Densité et suivi en phase chaude et froide. Infection, faux goûts, analyse. Beersmith : paramétrages.	Christophe BURDIN	Thermomètres, densimètres, réactif iodé, fermenteur. Logiciel Beersmith. Paperboard.	Le stagiaire sait comment identifier et corriger les faux goûts. Il sait paramétrer le logiciel Beersmith.
Mercredi matin	Conditionnement	BS : créer sa propre recette. Carbonatation, principes et calculs.	Christophe BURDIN	Vidéoprojecteur, slides. Logiciel Beersmith.	Le stagiaire sait créer une recette de bière. Il maîtrise la carbonatation de sa bière.
Mercredi après-midi		Mise en bouteilles, étiquetage. Initiation aux fûts. Bières biologiques. Exemples de fournisseurs de matériels.	Christophe BURDIN	Embouteilleuse EnolMaster. Tireuse à réservoir. Capsuleuse manuelle et automatique. Étiqueteuse manuelle 2 modèles.	Le stagiaire sait utiliser les équipements de base d'embouteillage, capsulage et étiquetage.

ECOLE DE BRASSERIE DE CHAUMONT

30 rue Paul Journée, 60240 Chaumont en Vexin

06.81.05.62.38 – contact@ecole-brasserie-chaumont.fr

Demi-journée	Thème journée	Sujets abordés	Enseignant	Moyens pédagogiques	Résultat attendu
Jeudi matin	Entreprise	Aspects juridiques et fiscaux. Chiffres clés du marché. Segmentation clientèle. Prix, marge, seuil de rentabilité.	Axel DUCHMANN	Vidéoprojecteur, slides. Travaux dirigés.	Le stagiaire maîtrise les aspects administratifs et financiers de son entreprise. Il connaît son marché et sait segmenter sa clientèle.
Jeudi après-midi		Business Plan. Dossier Douanes. Les règles d'étiquetage. Réglementation DGCCRF.	Axel DUCHMANN	Vidéoprojecteur, slides. Travaux dirigés.	Le stagiaire sait construire son business plan. Il connaît la réglementation DGCCRF et les règles d'étiquetage.
Vendredi matin	Vente, Marketing et Communication	Marché, concurrence, SWOT, positionnement. Technique de vente et outils : prospection, négociation, fidélisation. Outils d'aide à la vente. Pilotage et indicateurs.	Clara WYLER	Vidéoprojecteur, slides. Travaux dirigés et exercices interactifs.	Le stagiaire sait positionner son entreprise face à la concurrence. Il maîtrise les principaux outils de vente et fidélisation.
Vendredi après-midi		Plan Marketing, budget, les différents outils et canaux. Stratégie Web : site web et réseaux sociaux. Plan de Communication et indicateurs de performance. Evaluation des acquis de la formation.	Clara WYLER	Vidéoprojecteur, slides. Travaux dirigés et exercices interactifs.	Le stagiaire sait construire un plan marketing et une stratégie web. Il connaît les indicateurs de performance et sait comment les suivre.

A la fin de la semaine :

Le stagiaire a en mains les principales clés pour créer sa brasserie. Il a participé à toutes les phases de la fabrication de bière. Il possède un classeur de 200 pages environ reprenant l'ensemble des matières étudiées.

Descriptif conforme à la Loi n. 2014-288 du 5 mars 2014 Article 5.

Le responsable pédagogique de l'Ecole de Brasserie de Chaumont,

Christophe BURDIN

ECOLE DE BRASSERIE DE CHAUMONT - 30 rue Paul Journée, 60240 Chaumont en Vexin

Tel : 06.81.05.62.38 – contact@ecole-brasserie-chaumont.fr

SIRET : 881 699 367 00010 - Code APE : 8559A – Formation continue d'adultes