

CFPPA DU NORD

Site de DOUAI

FORMATIONS BRASSICOLES

(Mise à jour Déc 2017)

Objectifs

- Faire découvrir la fabrication de la bière au grand public.
- Compléter les connaissances des brasseurs amateurs (théorie et pratique, auto-contrôles, analyse sensorielle...).

Conditions et procédures d'inscription

- **Public concerné :**
 - Grand public.
 - Brasseurs amateurs.
- **Procédure :**
 - Contacter le secrétariat du CFPPA pour toute inscription ou précisions. :
Tél : 03 27 99 75 54 - Mail : cfppa.douai@educagri.fr

Description et tarifs

Trois formules de formation proposées :

- Une semaine complète de 40H : « stage long » :
 - deux jours de formation pratique (préparation du brassage, le concassage, la désinfection du matériel, le brassage) le lundi et le mardi,
 - deux jours de formation théorique (de l'orge à la bière : les matières premières, le process, le matériel, les opérations de nettoyage-désinfection, les auto contrôles simples, les goûts de la bière, l'analyse sensorielle, la dégustation, et approche professionnelle) le mercredi et le jeudi,
 - 1/2 journée de visite de brasseries le vendredi matin.

- Formation théorique et visites : 21 h
- Formation théorique : 16h
- Visites : 5 h

Tarifs 2018

- Semaine de formation de 40h : 745 €uros.
- Suivi partiel : 19 €uros par heure suivie

Renseignements pratiques

- Formation pratique à la brasserie du site d'enseignement agricole de Wagnonville (Lycée de la Nature et des Biotechnologies Douai Biotech')