

FICHE MODULE

BRASSERIE

LA BIÈRE POUR LES NON BRASSEURS



OBJECTIFS

Acquérir les notions de base relatives à l'élaboration de la bière
Situer la place de l'opérateur dans le processus de production de la bière
Sensibiliser aux aspects liés à l'hygiène et à la qualité

CONTENU

Toutes les informations nécessaires à comprendre le processus de fabrication de la bière
Le rôle des matières premières et de la conduite du processus sur les caractéristiques du produit fini

PUBLIC

Nouveau travailleur dans le secteur brassicole.

THEMES ABORDES

- Origine de la bière
- Les différents types de bières
- Les matières premières : eau, malt, grains crus, houblon, levure
- Les autres ingrédients qui peuvent être utilisés pour des bières spéciales
- Les étapes de fabrication de la bière : meunerie, brassage, traitement du mout, fermentation, garde, filtration
- Le conditionnement de la bière (bouteilles, boîtes et fûts)
- Exigences de la sécurité alimentaire lors de l'élaboration de la bière
- Aspects nutritionnels de la bière
- Caractériser une bière
- Dégustation, aspect visuel, olfactif et gusto-olfactif

METHODE PEDAGOGIQUE

Apports théoriques illustrés d'exemples
Dégustations de 4 bières de types différents
Le support de cours Power Point sera remis aux stagiaires au format PDF.

DUREE : 8 :00

EVALUATION : Quizz

Nb de stagiaires : de 4 à 12 maxi

MODALITES : inter ou intra entreprise