

Diplôme d'Université Opérateur de Brasserie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

LA ROCHELLE UNIVERSITE
Service formation continue
05.16.49.65.18
formationcontinue@univ-lr.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de : • Adapter la technique de fabrication aux différents types de bières • Prendre en compte l'environnement de la brasserie pour adapter sa technique de fabrication • Anticiper, analyser et corriger les incidents de fabrication • Respecter l'environnement réglementaire lié à la fabrication et à la commercialisation

Contenu et modalités d'organisation

1. Enseignements théoriques : - Biochimie Éléments chimiques de la matière vivante, les liaisons chimiques, principaux groupes fonctionnels, les glucides, les protéines, les enzymes, notion de pH. - Microbiologie La levure : structure et fonction, nutrition et croissance, les contaminations en brasserie. - Génie des procédés Échanges thermiques, bilans de chaleur, dimensionnement des besoins en chaud et froid, traitements thermiques, filtration. - Techniques brassicoles - Réglementation française - Matières premières L'orge : classification, structure et composition du grain d'orge Fabrication du malt : trempage, germination, chaleur dégagée par la respiration, touraillage, stockage, bilan, matière. - Matières amylacées - Matières amères Houblons aromatiques, houblons amérissants, structure des fleurs de houblon, composition chimique du houblon, produits du houblon. L'au : pH de l'eau, réactivité des ions, traitement de l'eau, influence de différents ions sur la qualité de l'eau, composition chimique de quelques eaux de brassage. - La fabrication de la bière : mouture concassage - Brassage : transformations au cours du brassage, méthodes de brassage, utilisation de grains crus - Filtration de la maïsche - Ébullition : (cuisson) du moût - Traitement du moût : refroidissement, oxygénation - Fermentation : propagation, ensemencement du moût, métabolismes, formation et disparition des co-produits de fermentation. 2. Enseignements pratiques : - Microbiologie Création d'un laboratoire d'analyse microbiologique pour la brasserie. Les bonnes pratiques de microbiologie (hygiène et sécurité), travail avec des levures sèches et fraîches (conservation et réutilisation des souches, lavage acide), réalisation de milieux de culture liquides et solides, stérilisation, techniques de dénombrement et d'isolement. - Brasserie Conduite d'un brassin de 1hl sur la microbrasserie pilote et de 10 hl sur la brasserie artisanale, filtration sur filtre à terre, embouteillage Contrôle et analyse, calcul des rendements de brassage - Conférences Les aspects législatif et réglementaire, la démarche qualité, le nettoyage, les aspects économiques, le marché de la bière, témoignage de créateurs.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00361078	du 04/03/2024 au 29/03/2024	La Rochelle (17)	LA ROCHELLE UNIVERSITE		Non éligible	FPC
00497314	du 03/03/2025 au 28/03/2025	La Rochelle (17)	LA ROCHELLE UNIVERSITE		Non éligible	FPC
00608043	du 02/03/2026 au 28/03/2026	La Rochelle (17)	LA ROCHELLE UNIVERSITE		Non éligible	FPC