

# DU GRAIN À LA CHOPE

## FORMATION ACCESSIBLE À TOUS

Apprenez à fabriquer votre propre bière sur **2 samedis matins consécutifs**. Plusieurs dates possibles chaque année. Notre prochaine session aura lieu :

**Samedi 25 mai 2024 de 9h à 14h**

**Samedi 1er juin 2024 de 9h à 12h**

Contenus pratiques et théoriques  
Faire un brassin, mettre en fermentation  
Comprendre les principes processus physico-chimiques  
Connaître le rôle des principaux ingrédients  
1 Open badge sera attribué à chaque candidat en fin de formation

### Intervenants :

Professeurs de l'**IUVV, université de Bourgogne**  
Professeurs et ingénieurs de l'**Institut Agro Dijon**



Bâtiment Les Longelles  
Open lab-Technum  
Institut Agro Dijon.

Au besoin, la formation peut se déplacer sur votre site.



### Groupe de 6 à 9 personnes

Individuels, Team building,  
associations, institutions  
publiques, etc.



### Tarif formation : nous contacter.

Sont compris : le repas du premier samedi à prendre sur place, tous les matériaux jusqu'au produit fini, les bouteilles de bières et étiquettes de votre création.



## Inscriptions



### CONTACT

pierre.pellerin@institut-agro.fr  
sandrina.carnio@u-bourgogne.fr