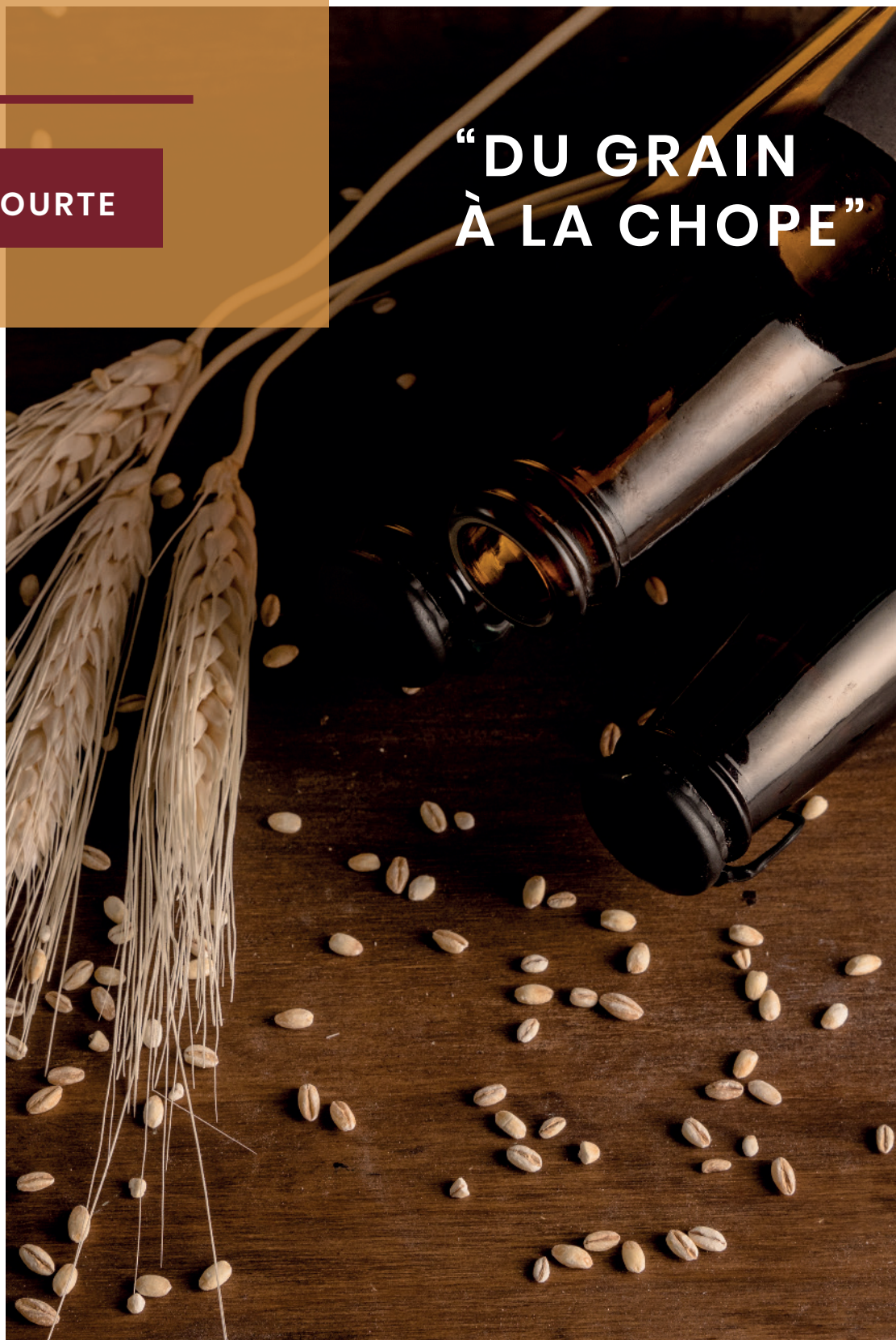


LA BIÈRE : PROCÉDÉS FERMENTAIRES ET ANALYSE SENSORIELLE

■ 10 jours

FORMATION COURTE

“DU GRAIN
À LA CHOPE”





INSCRIPTIONS

**Service Commun de
Formation Continue et par
Alternance - SEFCA**
David LEMUHOT
+33 3 80 39 38 55
david.lemuhot@u-bourgogne.fr
<http://sefca.u-bourgogne.fr>

SESSIONS

Analyse sensorielle

La méthodologie - Les tests à mettre en place - Le traitement des données - Travaux pratiques en salle d'analyse sensorielle.

Technologie brassicole

Présentation de chaque étape des procédés mis en oeuvre en malterie et brasserie.

Biochimie brassicole

Les enzymes du malt - Les levures utilisées en brasserie - La conduite des fermentations

Visite / Dégustation chez un Brasseur régional

FORMATION

Première formation intensive brassicole à l'université de Bourgogne, réalisée en collaboration avec des Enseignants Chercheurs et des Professionnels Brasseurs.

Elle met l'accent sur les notions fondamentales de l'analyse sensorielle, la technologie et la biochimie brassicoles, bases indispensables pour une exploitation optimale des procédés. Elle comprend une formation théorique et pratique.



10 jours
(47 h de formation)
fin novembre - début
décembre 2020
(à confirmer)

FORMAT



Titulaire d'un niveau BAC+2
minimum en bio/sciences
biologiques ou Profession-
nel dans la filière brassi-
cole ou Porteur de projet.

PUBLIC



1360,00€ TTC

COÛT

FORMATION

DU GRAIN À LA CHOPE

LA BIÈRE : PROCÉDÉS FERMENTAIRES ET ANALYSE SENSORIELLE

Une formation professionnelle de courte durée pour acquérir les fondamentaux en biochimie, technologies brassicoles et analyse sensorielle.

IUVV Institut Jules Guyot - UNIVERSITE DE BOURGOGNE