



## INITIATION



# MICROBRASSERIE : ANALYSE ET RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



**Durée totale 21 heures (3 jours)**

**Date de formation :**

- 15 au 17 décembre 2025

**Lieu de formation :** ENILEA Poligny

**Tarif :** nous consulter

**Date limite d'inscription :** 8 jours avant la formation

**Délais d'accès :** dès la signature de la convention de formation

## Prérequis :

- Langue française
- Maîtrise des bases mathématiques
- Connaître le vocabulaire et les grands principes des techniques brassicoles
- Disposer d'une expérience en brasserie

## Public :

- Brasseurs initiés (indépendants ou salariés)
- Personnels techniques possédant de l'expérience
- Personnes souhaitant approfondir leurs connaissances

## Conditions d'admission :

Profil validé par le centre au préalable

## Comment s'inscrire ?

Bulletin d'inscription à demander par mail : [cfppa.poligny@educagri.fr](mailto:cfppa.poligny@educagri.fr)

## Modalités pratiques :

Le repas de midi est possible sur place au restaurant scolaire.

Pas d'hébergement dans le centre de formation.

## Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître les principaux défauts de brasserie, les caractériser, identifier leurs causes et proposer des actions correctives adaptées
- Rechercher des solutions pratiques aux difficultés de fabrication
- Maîtriser les caractéristiques des matières premières, le processus de fabrication (à travers des contrôles)

## Modalités pédagogiques :

- Apports de connaissances
- Etude de cas à partir des problématiques des participants
- Travaux pratiques sur les installations de picobrasserie
- Analyses de bières au laboratoire de biotechnologies

## Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis en fin de formation.

Une attestation de formation ainsi qu'un certificat de réalisation seront délivrés en fin de formation.

## Les points forts de la formation :

- Prise de contact avec les participants en amont de la formation
- Prise en compte et intégration des problématiques des participants dans la formation
- Possibilités pour les participants d'amener leurs bières qui pourront être analysées au cours de la formation
- TP (travaux pratiques) sur picobrasserie
- TP d'analyses physicochimiques et microbiologiques de vos bières
- Suivis de fabrication en bloc chaud et froid
- Dégustations de faux-goûts dans les bières



**92 % de satisfaction**

(données des stagiaires  
en formation continue en 2024)

[enilea.fr](http://enilea.fr)

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





## INITIATION



# MICROBRASSERIE : ANALYSE ET RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

## Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny  
**Laurence MONGENET**  
cfppa.poligny@educagri.fr  
16 rue de Versailles  
39800 POLIGNY  
tel : 03 84 73 76 82

## Programme et contenu de la formation :

Les notions théoriques sont abordées à partir :

### Des différentes matières premières : malt, houblon, eau :

- Caractéristiques
- Composition
- Avantages et inconvénients
- Mise en œuvre
- Impacts sur la bière

### De la maîtrise du process brasserie :

- Étapes
- Mesures à effectuer
- Matériel associé
- Résolution de problèmes

### De la maîtrise de la fermentation

- Métabolismes de la levure
- Fermentation en microbrasserie
- Paramètres et leviers
- Résolution de problèmes

### Des contaminants en brasserie et des risques associés

### De la maîtrise des contaminations - Nettoyage et désinfection

### De la qualité et caractérisation des bières :

- Caractéristiques analytiques d'une bière
- Analyses biochimiques et microbiologiques
- Analyse sensorielle
- Défauts caractéristiques et leviers d'améliorations

## ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous accompagne pour le financement de la formation.

Cette formation est ouverte à l'autofinancement (fonds propres du stagiaire).

Un référent handicap peut être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr



**ENILEA Campus de Mamirolle**  
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle  
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



**ENILEA Campus de Poligny**  
16 rue de Versailles - 39800 Poligny  
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

