

# Microbiologie appliquée à la brasserie du 18 au 22 Mars 2019

Session destinée à des brasseurs confirmés (amateurs ou professionnels) permettant d'acquérir un ensemble de connaissances théoriques et pratiques en microbiologie brassicole afin d'être techniquement opérationnel pour

- conserver, cultiver et propager leur levure de brasserie
- maîtriser à tout moment de la fermentation la quantité de levure mise en œuvre
- détecter des contaminations au cours de la fabrication de la bière
- garantir et contrôler la qualité hygiénique lors de la production de la bière

Le programme comprend 25% de théorie, 75% de travaux pratiques et dirigés.

Inscription au Musée : 03 83 46 95 52 [www.passionbrasserie.com](http://www.passionbrasserie.com)

Tarif : 480€ (incluant le matériel utilisé et les consommables ainsi que les repas de midi)

## Musée Français de la Brasserie

62, rue Charles Courtois 54210 Saint Nicolas de Port

T/F 03 83 46 95 52

[www.passionbrasserie.com](http://www.passionbrasserie.com)

### Bulletin d'inscription à retourner au Musée

Nom : ..... Prénom : .....

Age : ..... Profession : .....

Adresse : .....      .....  
code postal ville

Téléphone : ..... E mail : .....

Je m'inscris au stage de microbiologie 2019 ci-joint la somme de 480€

Fait à ..... le ..... Signature :