



Formations au Musée de la Brasserie année 2019

Initiation au brassage

Stage destiné à toute personne souhaitant découvrir les rudiments de la technique du brassage.

Il aura lieu **du jeudi 15 au samedi 17 novembre 2019** à Saint-Nicolas-de-Port.

Tarif 200 € (repas de midi inclus) Nombre de places limité à 20

École du brasseur

Destiné aux brasseurs amateurs avertis ou aux "jeunes" (dans le métier) professionnels, ce stage fait appel à des notions de physique, de chimie, de microbiologie pour lesquels quelques pré requis sont nécessaires (équivalant au programme de terminale scientifique en math, physique, chimie, biologie).

Inscription sous réserve de satisfaire à la sélection

Du lundi 14 au samedi 19 octobre 2019

Tarif : 390 € (repas de midi inclus) Nombre de places limité à 20

Pratique du maltage

Cette session vise à permettre aux participants d'appréhender la technique du maltage de l'orge. Une pratique, ou à minima une bonne connaissance de la technique du brassage est souhaitée.

Du vendredi 13 au dimanche 15 septembre 2019

Tarif : 200 € (repas de midi inclus) Nombre de places limité à 20

Microbiologie appliquée à la brasserie

Destinée à des brasseurs confirmés (amateurs ou professionnels), cette formation permettra d'acquérir un ensemble de connaissances théoriques mais surtout pratiques en microbiologie brassicole.

Méthodes pédagogiques : 25% de théorie, 75% de TP dirigés

Du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2019 Nombre de places limité à 10

Tarif : 480 € (incluant le matériel utilisé et les consommables et les repas de midi) Nombre de places limité à 10

Demande de pré-inscription

Nom : prénom : âge :ans

Adresse :

.....

Tel : Email : Profession :

Souhaite être recontacté en vue de confirmer mon inscription au stage

Initiation au brassage

École du brasseur

Pratique du maltage

Microbiologie appliquée à la brasserie