

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