

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Formation approfondie
« La Fermentation – La Distillation –
Le Vieillissement en Microdistillerie »

Formation de 14h sur 2 jours

**Formation réalisée en présentiel
En Intra Entreprise et sur-mesure**

Votre coordinatrice formation : Patricia Morreve – Tél : 06 24 71 06 32 – patricia@formagora.fr

CONTEXTE :

Le marché de la distillation en France est en plein essor, à l'instar de ce qui passe outre-Atlantique. Il y a un fort engouement de la part des consommateurs sur les spiritueux issus d'une production naturelle et provenant des terroirs français.

Après plusieurs années de baisse et de stagnation dans la création de distillerie, il y a à nouveau une augmentation du nombre de distilleries en France (on est passé de 50 établissements en 2019 à plus de 100 en 2022).

C'est dans ce contexte que cette formation est lancée pour aider et accompagner les néo-distillateurs dans leur création d'entreprise.

OBJECTIFS DE FORMATION :

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- ✓ Créer un moût de céréales destiné à la fermentation
- ✓ Comprendre et gérer une fermentation alcoolique
- ✓ Maîtriser le contrôle et la qualité de l'ensemble du processus d'élaboration d'un spiritueux issu de fermentation
- ✓ Décrypter et analyser la dégustation d'un spiritueux
- ✓ Appréhender le vieillissement dans son ensemble (tonnellerie, comptabilité sous-bois, entreposage, ...).
- ✓ Se familiariser avec un logiciel de production et gestion adapté aux distilleries.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ✓ Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût fermenté
- ✓ Connaître le matériel les différentes techniques de distillation à repasse.
- ✓ Élaborer leurs recettes (whisky, rhum, eau de vie de bière, brandy, eau de vie de cidre...)
- ✓ Comprendre et connaître les subtilités du vieillissement.
- ✓ Maîtriser l'ensemble de la chaîne de production (de l'approvisionnement en matières premières, jusqu'à la gestion du stock des produits finis) à l'aide d'un logiciel informatique dédié.

PUBLIC CONCERNÉ : Toute personne ayant pour projet d'ouvrir sa propre distillerie, souhaitant devenir opérateur de distillerie ou personne désireuse de diversifier son activité professionnelle.

Prérequis :

Formation accessible à toute personne ayant plus de 18 ans et ayant suivi préalablement la Formation initiale « Initiation à la Microdistillation ».

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

Délai d'accès : L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement

Mesures sanitaires : Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans le contexte de la pandémie de la COVID-19. Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou la reporter.

EVALUATIONS :

Modalités d'évaluation :

- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales ou écrites seront effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

Modalités d'évaluation de la formation :

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.
- 6 semaines après la fin de la formation, une évaluation à froid est réalisée par les participants.
- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

VALIDATION / CERTIFICATION

- A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation...). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

MODALITES PÉDAGOGIQUES

Méthodes

Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives. Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants participeront activement aux études de cas concrets, ateliers de travail et mises en situation. Les cas pratiques, issus de cas réels, sont réalisés aussi bien de façon individuelle et sous-groupe pour stimuler les échanges.
Debriefing individuel et collectif

Equipement et matériels utilisés :

La formation se déroulera dans les locaux de la Maison Cabestan située à Sainte-Croix du Mont (33, Gironde) qui a à disposition une salle de formation + un atelier pour les cas pratiques comprenant un gros alambic de 500L, un alambic de 100L et 7 petits alambics pour faire les tests et se faire la main + un paper-board et un tableau blanc. Le formateur utilise des visuels pour la partie théorique. Il y aura aussi des cas réels pour la partie pratique. Le support de formation sera partagé à l'ensemble des participants.

Formateur : Formation construite et animée par Charles Delalande

- Créateur et gérant d'une brasserie/distillerie en Gironde depuis 2015
- Titulaire d'un master en communication à l'ISTC Lille
- Formation à l'IFBM Nancy (Institut de Formation des métiers de la Brasserie et de la Malterie)
- Formations pluridisciplinaires autour de la distillation (fruits, plantes, grains, vins, macération...)
- Trésorerie et co-fondateur de l'AASDI (Association Alambic - Syndicat des Distillateurs Indépendants)
- Déjà 200 stagiaires formés sur des ateliers découvertes de distillation et brassage amateurs
- Formateur/intervenant à l'ESG Bordeaux en partenariat avec l'université de Cergy-Pontoise en bachelor Vins et Gastronomie sur le module Zythologie et fabrication de bières.

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE *

- Nombre de stagiaires formés en 2021 : N/A
 - Satisfaction globale moyenne : N/A /10
 - Note générale de la formation : N/A /10
 - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : N/A /10

** Nos formations sont créées, et réalisées sur mesure, ce qui explique qu'il n'y ait pas de données pour ce programme*

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE GLOBAUX *

- Nombre total de stagiaires formés par formagora en 2020/2021 : 510
- Nombre total de formations réalisées par formagora en 2020/2021 : 198
- Nombre d'évaluations de satisfaction reçues : 308 évaluations
 - Satisfaction globale moyenne : 9,43 /10
 - Note générale de la formation : 9,25 /10
 - Préparation et organisation de la formation : 9,13 /10
 - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 9,86 /10

* Toutes formations confondues

MODALITES	CONDITIONS DE VALIDATION	TARIF DE LA FORMATION
<p>Pour les formations en intra-entreprise et sur-mesure, les dates sont convenues suivant les disponibilités du client.</p>	<p><u>EFFECTIF MINIMUM :</u> 1 participant</p> <p><u>EFFECTIF MAXIMUM :</u> 8 participants</p>	<p>900€ HT soit 1 080€ TTC TVA 20%</p> <p>Pour les 2 jours de formation Soit 14h</p>

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE PRESENTIEL

1^{ère} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Le brassage et la fermentation

- Fabrication d'un moût de malt (et ou de grain cru) appelé Wort pour le Whisky
 - Point sur la matière première et le maltage
 - Concassage
 - Brassage (monopaler ou multipaler)
 - Test iode
 - Densité initiale
 - Transfert en fermentation
- Fermentation haute et principes de la fermentation alcoolique
 - Levurage
 - Gestion de la température
 - Atténuation
 - Calcul de la quantité d'alcool du produit fermenté appelé Wash pour le Whisky
- Cas spécifiques
 - Fermentation spontanée
 - Mélange des malts et grains
 - Utilisation de levures différentes
 - Fermentation d'autres matières amylacées

Après-midi (3 heures 45 min)

Rappel des bases de la conception d'un alcool

- Choix des matières premières utilisées
- Types de fermentation
- Le rôle des levures
- La qualité de l'eau

Dégustation de spiritueux

- Les 5 étapes de la dégustation d'un spiritueux
 - La vue – Observer la robe
 - Le nez – Sentir les arômes
 - Le goût – Détecter les saveurs
 - Le toucher, la texture, la persistance aromatique – Flaveurs
 - Détection des faux goûts et défauts classiques

Fin d'après-midi / Dégustation et rappel des bases de la conception d'un alcool

2^{ème} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Vieillessement

- Règle de la comptabilité « sous-bois »
- Tonnellerie
- Quel bois pour quel arôme ?
- Contenance et forme
- Chauffe, paraffinage, vernis
- Finition
- Marché de la barrique et réutilisations
- Caractéristique des chais

Présentation d'un logiciel de gestion des brasseries et distilleries : Easybeer

- Logiciel de
 - Production
 - Comptabilité
 - Gestion des matières premières
 - Gestion des matières sèches
 - Vente et suivi des commandes
 - Suivi des règlements et rapprochement bancaire
 - Publipostage
 - Matériel consigné
 - De livraison et optimisation des tournées
 - Traçabilité alimentaire
 - Déclaration douanière
 - Gestion de son point de vente et lien vers site e-commerce

Après-midi (3 heures 45 min)

Distillation et rappels théoriques

- Rappel des grands principes de la distillation de produits issu de la fermentation et distillation à repasse d'un vin
 - Évaporation et Condensation
 - Séparation des Composés / Fractionnement
 - Contrôle de la Température
 - Utilisation d'un Alambic
 - Élimination des Têtes et des Queues
 - Contrôle de la Pression
 - Reflux

Bilan de la formation

- Retour sur les attentes des stagiaires
- Bien que des évaluations formatives via des questions orales ou écrites seront effectuées au cours de la formation, ici en fin de formation, une auto-évaluation et un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Bilan et conclusion de la formation