

## DEVENEZ DISTILLATEUR PROFESSIONNEL

“La distillation de A à Z, de la création d’une distillerie à la vente des spiritueux”

### LA FORMATION PROFESSIONNELLE

« Devenir Distillateur » est le fruit de mes années de pratiques. Elle a pour but de vous transmettre ce que je sais sur l’univers des alcools à travers **4 modules de formation** et de vous faire gagner du temps en évitant les écueils auxquels j’ai dû faire face. Vous appréhendez alors efficacement **l’installation de votre microdistillerie**.



Formation finançable par votre OPCO (OCAPIAT, VIVEA, FAFCEA, AIF...). Renseignez-vous auprès de votre interlocuteur de France Travail.



### AU PROGRAMME ENTRE AUTRE :

- Élaboration de recettes
- Connaître les différents alcools et les reconnaître
- Construire l’image de son produit
- Commercialiser son produit
- Connaître les obligations légales d’usages



### CETTE FORMATION EST POUR TOI SI TU VEUX :

- Travailler de tes mains
- Explorer ta créativité
- Apprendre des savoir-faire traditionnels
- Maîtriser l’Art de la distillation
- Devenir artisan
- Concevoir et donner vie à des spiritueux
- Être indépendant

### NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE



06 63 18 69 16



info@maisoncabestan.com



Sainte-Croix-du-Mont, 33410

## RENCONTREZ VOTRE FORMATEUR



CHARLES DELALANDE

“Après une première vie professionnelle dans le monde de la communication et du marketing, je me prends de passion pour l’univers de la bière et des spiritueux. Brasseur depuis 9 ans, distillateur de métier depuis 6 ans et formateur depuis 2 ans, j’anime depuis plus de 5 ans des ateliers de brassage et de distillation (Gin, Rhum et Whisky). J’ai accueilli à ce jour plus de 400 stagiaires. Je suis en parallèle trésorier cofondateur de l’ADI (Association des Distilleries Indépendantes).”

DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS  
[www.maisoncabestan.com](http://www.maisoncabestan.com)



## MODULE INITIAL

### Initiation à la Microdistillation

3 JOURS / 21H

- Appréhender l'ensemble des prérequis à l'ouverture d'une distillerie
- Connaître le matériel et les différentes techniques de distillation classique
- Connaître les différents alcools et élaborer une recette de base (gin)
- Se familiariser aux règles sanitaires en Distillerie (Nettoyage, Hygiène)
- Comprendre les calculs de dilution et méthodes de rectification des eaux-de-vie
- Appréhender la maturation et le vieillissement en dame-jeanne
- Acquérir une visibilité d'ensemble sur l'embouteillage, le scellement, l'étiquetage, le cartonnage et la palettisation



## MODULE COMPLÉMENTAIRE

### Le Monde Végétal en Microdistillerie

2 JOURS / 14H

- Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût macéré
- Connaître le matériel et les différentes techniques de distillation de produits issus de macération
- Élaborer leurs recettes (Gin, Pastis, Absinthe, Eau-de-vie de fruits)
- Comprendre et connaître les subtilités du vieillissement d'alcools blancs en dame-jeanne
- Maîtriser et comprendre la dilution, rectification et filtration des eaux-de-vie



## MODULE COMPLÉMENTAIRE

### Fermentation, Distillation et Vieillessement

2 JOURS / 14H

- Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût fermenté
- Connaître le matériel et les différentes techniques de distillation à repasse
- Élaborer ses 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



## MODULE COMPLÉMENTAIRE

### Créer sa Microdistillerie

3 JOURS / 21H

- Maîtriser l'ensemble des prérequis à l'ouverture d'une distillerie
- Connaître les différents organismes administratifs pour la création d'entreprise
- Connaître le matériel et le dimensionnement appris à son projet
- Construire l'image de son produit
- Commercialiser son produit en fonction de la cible
- Connaître les obligations légales à la vente de spiritueux