

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Formation Certifiante au métier de Distillateur Professionnel, à la Distillation Artisanale et à la Création de Spiritueux

Formation de 35h sur 5 jours

Formation réalisée en présentiel

En Intra Entreprise et sur-mesure

*En partenariat avec l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes -
Organisme de formation habilité pour la formation.*



L'ENILV, établissement public local d'enseignement et de formation, est une école de formation professionnelle aux métiers de l'agroalimentaire, de la restauration et du laboratoire situé à 212 Rue Anatole France 74800 La Roche-sur-Foron - Tél : 04 50 03 01 03

Votre coordinateur de formation : Charles Delalande. Tél. 06 63 18 69 16

Email. charles@maisoncabestan.com

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 :

- ✓ D'appréhender les démarches administratives et règlementaires
- ✓ Appréhender les différentes méthodes de production d'un spiritueux (type d'alambic, choix des matières premières, aspects organoleptiques des spiritueux)
- ✓ S'initier à la macération
- ✓ S'initier à l'Art de la distillation à repasse d'un moût fermenté
- ✓ Comprendre et identifier les grandes familles spiritueuses à base de plantes ou fruits
- ✓ Comprendre et gérer une macération alcoolique
- ✓ Maitriser le contrôle et la qualité de l'ensemble du processus d'élaboration d'un spiritueux issu d'une macération
- ✓ Créer un moût de céréales destiné à la fermentation
- ✓ Comprendre et gérer une fermentation alcoolique
- ✓ Maitriser le contrôle et la qualité de l'ensemble du processus d'élaboration d'un spiritueux issu de fermentation

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ✓ Appréhender l'ensemble des prérequis à l'ouverture d'une distillerie
- ✓ Connaître le matériel
- ✓ Connaître les différentes techniques de distillations classiques
- ✓ Connaître les différents alcools
- ✓ 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
- ✓ Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût macéré
- ✓ Connaître le matériel 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'alcool blanc en dame-jeanne.
- ✓ Maîtriser et comprendre la dilution, rectification et filtration des Eaux-de-vie.
- ✓ Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût fermenté
- ✓ Connaître le matériel et les différentes techniques de distillation à repasse.
- ✓ Élaborer leurs recettes (Whisky, Rhum, Eau-de-vie de bière, brandy, Eau-de-vie de cidre...)

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

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire, formation accessible à toute personne ayant plus de 18 ans.

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.

Modalité d'accès : contactez-nous par téléphone ou par email. Un bulletin d'inscription vous sera envoyé et le financement sera mis en place en fonction de la demande.

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 sont 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 évaluation se déroulera à distance avec des évaluateurs issus de l'ENILV (voir paragraphe sur le bilan de la formation en fin de document). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Formation qui permet de valider le bloc RNCP39156BC05 - *Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale (option A) du Brevet Professionnel "Conducteur de ligne de production alimentaire"* qui est une formation inscrite au RNCP 39156.

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...)
- Co-fondateur & Trésorier de l'ADI (Association des Distilleries Indépendantes)
- Déjà 1000 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 depuis 2023.

MODALITES	CONDITIONS DE VALIDATION	TARIF DE LA FORMATION
Pour les formations en intra-entreprise et sur-mesure, les dates sont convenues suivant les disponibilités du client.	<u>EFFECTIF MINIMUM :</u> 2 participants <u>EFFECTIF MAXIMUM :</u> 8 participants	1 999€ TTC Pour les 5 jours de formation Soit 35h

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE PRESENTIEL

1^{ère} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Introduction de la formation

- Présentation du formateur et des participants
- Visite de la Maison Cabestan et de l'atelier de distillation
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation détaillée du programme
- Recueil des attentes et objectifs précis des participants

Contexte et constats

- Histoire de la distillation d'hier à aujourd'hui
- Etat du marché des spiritueux
- Le nombre de création de microdistilleries double chaque année

Après-midi (3 heures 45 min)

Distillation d'un moût fermenté – Première passe

- Rappel de quelques notions d'hygiène pour le transport de l'alcool à distiller
- Nettoyage d'un alambic
- Première rédaction du livret de distillation
- Pilotage de l'alambic
 - Gestion de l'énergie
 - Gestion de l'eau pour le condenseur
- Entreposage des brouillis
- Calcul des volumes et degrés alcooliques

2^{ème} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Présentation du type de matériel

- Les différents types d'alambics et leurs façons de fonctionner
 - Continue
 - Discontinue
 - A colonne de rectification
 - Cuivre
 - Verre
 - Inox
 - Combustion Bois, Gaz, Vapeur
 - Autre utilisation (industrielle, pétrole, parfum, huiles essentielles, ...)

- Les dame-jeanne, les cuves bétons, les fermenteurs inox, les cuves d'entreposage, les amphores, ...
- Les pompes, tuyaux, vannes

Présentation de plusieurs spiritueux et leurs caractéristiques

- La Fine, le cognac et l'armagnac
- Le Whisky et l'Eau-de-vie de bière
- Le Gin, le Pastis et la Vodka
- Le Rhum
- Les Eaux-de-vie de fruit, le calvados
- Les Marcs
- ...

Après-midi (3 heures 45 min)

La macération

- L'alcool éthylique
- Macération combinée ou individuelle
- Durée de macération
- Macération des plantes

Distillation des brouillis – La repasse

- Pilotage de l'alambic
- Les coupes et caractéristiques et utilisations
 - Têtes
 - Cœur de chauffe
 - Queues
- Apprentissage à la détection de goûts spécifiques
 - Méthanol, fusel, esters, polyphénols, tanins, acidité, hydrocarbure, oxyde de cuivre
- Calcul des volumes et degrés alcooliques de l'éthanol
- Utilisation de différents types d'alcoomètres en fonction des besoins
- Utilisation des tables de rectifications, calcul en fonction de la température

Dégustation en fin d'après-midi

3ème JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Introduction à la Règlementation

- Entrepôt Agréé
- Les taxes (droits d'accises et taxe sécurité sociale)
- L'étiquetage
- Définition légale des spiritueux et obligations
- Epalement des cuves
- Outils de métrologie et système de comptage volumétrique
- Norme ICPE et gestion des effluents
- Sécurité et incendie
- ERP / Ventes sur place et sur les salons /Le Bio

Les Douanes

- Comptabilité matière
- DRM / DAI
- DSA et DAE, apurement
- Prodouane

Après-midi (3 heures 45 min)

Cas pratique : Distillation du macérat

- Nettoyage
- Hygiène
- Caractéristique de la distillation de macérat et filtrat
- Calcul de dilution
- Rectification des Eaux-de-vie
- Maturation et vieillissement en dame-jeanne
- Embouteillage, scellement, étiquetage, cartonnage, palettisation

4^{ème} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Choix des plantes et introduction aux eaux de vie de plantes

- Histoire des Eaux-de-vie de plantes et explications socio-culturelles
- Biodiversité et Qualité des Plantes
- Connaissances Botaniques
 - Être capables d'identifier correctement les plantes, de connaître les parties utilisables (feuilles, fleurs, racines, etc.) et de comprendre les variations saisonnières dans les profils aromatiques.
- Récolte et Moment Optimal
- Séchage et Stockage
- Adaptabilité au Processus de Distillation

Introduction aux Grandes Familles :

- Variété des Eaux-de-vie de Plantes
 - Gins
 - Absinthes
 - Pastis, ...
- Classification des Familles Aromatiques
- Influence de la Distillation sur les Arômes (vaporisation, infusion, etc.)
- Équilibre dans les Mélanges
- Notions de Sécurité et Législation

Après-midi (3 heures 45 min)

Distillation d'un London Dry

- Distillation d'un Gin :
 - Choix des botaniques
 - Gestion de la macération – durée - proportion
 - Méthode d'Extraction des Huiles Essentielles
 - Contrôle de la Pression
- Approche théorique de la Distillation d'autres Plantes :
 - Choix des Parties de la Plante
 - Séchage et Stockage
 - Température de Distillation
 - Récolte Saisonnière
 - Distillation Sous Vide

5^{ème} 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 puis Brassage (monopalier ou multipalier)
 - Test iode / calcul de la 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)

Distillation à repasse sur petits alambics individuels

- Distillation à repasse d'un moût de canne à sucre dans le but d'en faire un rhum
 - Coupes de distillation : tête, cœur et queue
 - Calculs de dilution

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 évaluation de 20 minutes est réalisée afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences. Ces 20 minutes sont spécifiquement consacrées à l'évaluation certificative du bloc de compétences UC5 A du *Brevet Professionnel Conducteur de ligne de production alimentaire*. Ce temps est dédié à la validation officielle des acquis du stagiaire, selon les critères et modalités définis par le référentiel du diplôme. Il y aura deux jurys de certifications par an pour valider les résultats. Un jury à l'automne et un en juillet.
L'évaluation se déroulera à distance avec des évaluateurs issus de l'ENILV de La Roche-sur-Foron, établissement public de référence dans les domaines de l'agroalimentaire, des analyses biologiques et de la transformation laitière. Reconnue pour son expertise technique et sa proximité avec les entreprises du secteur, l'ENILV forme chaque année des apprenants du secondaire au supérieur et participe activement à la certification des compétences professionnelles dans la filière agroalimentaire.
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Bilan et conclusion de la formation