

Fabriquer sa bière artisanale



Stages et formations chez des artisans brasseurs

5 modules complémentaires pour :

Apprendre à faire sa bière chez soi, se lancer dans un projet de micro brasserie ou de brasserie artisanale « bio ».

Les formateurs du réseau vous accueillent sur leur lieu de production et de fabrication pour vous transmettre leur expérience professionnelle et leurs techniques au moyen d'une pédagogie alliant théorie et pratique.

STAGES

Fabriquer sa bière amateur

Durée : 1 jour à Oost-Cappel (59)
Avec Ghislain Bottein

RÉF : 100261

Fabriquer sa bière amateur «bio»

Durée : 1 jour à Chagny (71)
Avec Romain Colas et Thomas Fournier

RÉF : 100564

La bière normande

Durée : 1 jour à La-Chapelle-Saint-Ouen (76)
Avec Dominique Camus

RÉF : 100044

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Créer une micro-brasserie «bio» - Les bases

Durée : 5 jours à Lyon (69)
Avec Nicolas Hugo et Bertrand Burklé

RÉF : 100569

Créer une brasserie artisanale «bio»

Durée : 16 jours à Lyon et Rontalon (69)
Avec Nicolas Hugo et Bertrand Burklé

RÉF : 100566

Retrouvez toute l'offre de Savoir-Faire et Découverte sur www.lesavoirfaire.fr

**« 40 métiers, 150 stages et formations pour découvrir et pratiquer
les savoir-faire manuels, locaux et écologiques, se former aux métiers d'avenir »**

maisons écologiques, artisanat, produits naturels et cuisine, bien-être, vie au naturel