

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## MICROBROUWER

BROUW JE EIGEN BIER



### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Deze opleiding is in samenwerking met het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](#).

#### Omschrijving

België is hét bierland bij uitstek. Sinds 2016 werd het Belgisch bier door UNESCO uitgeroepen tot immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid. Zeker onze microbrouwerijen of craft breweries zijn wereldwijd immens populair. Verdien ook jouw plaats in deze groeiende markt en creëer en brouw voortaan jouw eigen bier. De opleiding leert cursisten grondstoffen kiezen en afwegen, de brouwinstallatie bedienen en het bier afwerken teneinde van een zelf ontworpen receptuur een bier te brouwen, op te volgen en af te vullen.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze gecertificeerde vakopleiding richt zich tot iedereen die aan de slag wil gaan als microbrouwer of craft brewer.

#### Toelatingsvoorwaarden

Voor deelname aan de opleiding is geen voorkennis vereist. Deelnemers met bewijsbare voorkennis en/of ervaring kunnen onder voorwaarden vrijgesteld worden voor de module 'grondstoffen en gistingsmethodes' (76u).

#### Methodologie

Deze opleiding is een mix van: klassikale sessies, praktijkworkshops, ondernemersvorming en advies, atelierbezoeken, beurzen en evenementen.

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je leert alles over grondstoffen, fermentatiemethodes, brouwtechnologie en brouwproces in de praktijk. Je komt alles te weten over de toegepaste bedrijfsvoering in een brouwerij. Met andere woorden: je leert een brouwerij op te starten en te runnen. Je ontdekt hoe je verschillende biertijlen brouwt en hoe je je eigen bierrecept uitschrijft. Daarnaast kom je te weten hoe je je bier in distributie kan brengen. Je leert hoe je een community en lokale betrokkenheid creëert en hoe je een commercieel beleid voert. Ook de toegepaste bedrijfsvoering in een brouwerij komt uitvoerig aan bod. Na het succesvol afronden van deze opleiding kan je dus hoge ogen scoren met de opstart van je eigen microbrouwerij.

### PROGRAMMA

**De opleiding bestaat uit de volgende modules:**

- **Grondstoffen en gistingsmethodes (19 sessies)**
  - inleiding
  - grondstoffen
  - brouwproces
  - gisting- en fermentatieproces
  - receptuur en berekeningen
  - brouwerijtechnologie
  - basis chemie voor de brouwerij
  - biologisch brouwen

- **hygiëne en voedselveiligheid**
- **bottelen en etiketteren**
- **veiligheids- en milieuwetgeving**
- **examen**
- **Praktijk brouwen: deel 1 (12 sessies)**
  - **Blonde Ale**
  - **Donkere Ale**
  - **Tripel**
  - **persoonsgerichte praktijkbegeleiding**
- **Toegepaste bedrijfsvoering in de brouwerij (12 sessies)**
  - **voorraadbeheer**
  - **registratiesoftware**
  - **productieplanning**
  - **accijnswetgeving**
  - **commercieel beleid**
  - **marketing, community creëren en lokale betrokkenheid**
  - **crowdfunding**
  - **financieel plan, kostenstructuur en kostprijsberekening**
  - **eindproefbegeleiding**
  - **examen**
- **Praktijk brouwen: deel 2 (20 sessies)**
  - **IPA**
  - **witbier**
  - **fruit- en kruidenbier**
  - **cradle-to-cradle bier**
  - **saison**
  - **persoonsgerichte praktijkbegeleiding**
- **Eindproef**