

MICROBROUWER - BIER BROUWEN

INGREDIËNTEN VAN BIER.



OMSCHRIJVING

Wat kent men 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 kun je dus hoge ogen scoren met de opstart van je eigen microbrouwerij.

Introductie

Je bouwt een basiskennis op aangaande de theoretische facetten van de grondstoffen die worden aangewend bij het produceren van bier. Je inzicht in het traject zal je naderhand in staat stellen een eigen bierrecept te kunnen ontwikkelen. Je wordt aangemoedigd een kwalitatief zo hoog mogelijk product af te leveren als primaire materie voor de productie van bier.

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 lessen zijn voor iedereen die interesse heeft in de technische kant van bier, de startfase tot productie bier of wil starten als brouwer. Je kan evengoed tewerkgesteld zijn in een brouwerij, bierrestaurant, horecazaak, ...

Methodologie

Theorie en degustatie.

PROGRAMMA

De opleiding Microbrouwer duurt 2 jaar:

In het eerste jaar leer je de basisfacetten van bier en bier maken kennen. De eerste stappen worden gezet tot het starten van een brouwerij. Dit wordt gekoppeld in het maken van 2 brouwsels:

- Bier en grondstoffen (5 sessies - 229,90 € incl. btw)
- Brouwproces en gisting (6 sessies - 242,00 € incl. btw)
- Brouwerij: inrichting en beheer (5 sessies - 229,90 €)
- Praktijk brouwen: leer je receptuurbeschrijving, accijnswetgeving en bottelen (8 sessies - per brouwsel 242,00 € incl. btw)

In jaar 2 komt de biochemie en chemie in de brouwerij aan bod en worden er nog 2 praktijkoefeningen uitgevoerd.

De leerinhouden van de opleiding zijn nog onderhevig aan wijzigingen.

De praktijklessen gaan door in het atelier Brouwerij op campus Brugge!

De Eindproef test op geïntegreerde wijze de diverse vaardigheden en kennis die je als cursist in de loop van het traject hebt opgedaan. Het vormt het sluitstuk van de opleiding waarin je beroepskennis wordt getest.