

Programme de formation

Fabrication d'hydromel artisanal

Grâce à cette formation associant théorie et pratique, vous apprendrez à fabriquer votre hydromel artisanal en utilisant des techniques et du matériel accessibles à tous. Vous pourrez ainsi diversifier votre production et valoriser votre miel au travers d'un produit convivial !

Profils des stagiaires :

Apiculteurs amateurs, pluri-actifs
et professionnels

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaires

Durée :

21 heures (3 jours)

Effectif :

6 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Être capable de réaliser un moût d'hydromel
- Maîtriser les étapes connexes à la fermentation (hygiène, collage, maturation, etc.)
- Être capable de contrôler la qualité de son hydromel

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Les étapes de fabrication de l'hydromel**
 - Description du matériel de base pour la fabrication
 - Les secrets de la fermentation
 - Les différentes recettes
- **Jour 1 – Après-midi : Atelier de réalisation d'un moût d'hydromel**
 - Réhydratation et inoculation de la levure
 - Brassage et fermentation
 - Les règles d'hygiène, de nettoyage, de désinfection du matériel
- **Jour 2 - Matin : Les opérations connexes à la fermentation**
 - Le collage, la clarification, le sulfitage
 - Le recyclage du levain
 - La maturation
- **Jour 2 – Après-midi : Le conditionnement de l'hydromel et la réglementation**
 - La mise en bouteille
 - Les règles d'étiquetage
 - Déclarer sa production : réglementation, services dédiés
- **Jour 3 – Matin : Atelier d'hydromellogie**
 - Comment déguster le miel et l'hydromel
 - Descripteurs sensoriels
 - Association mets-hydromels
- **Jour 3 – Après-midi : La qualité de l'hydromel**
 - Atelier de suivi qualité (densité, brix, degré d'alcool, pH, couleur)
 - Déposer sa marque, protéger ses recettes

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par Virginie POUPPEVILLE, de formation supérieure en Biochimie, ayant exercé comme brasseur, maître distillateur de rhum et productrice d'hydromel.

Responsable de stage : Elise POISSON, Chargée de communication et Responsable formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques avec supports de formation projetés
- Tours de table réguliers (expression des attentes, besoins ou difficultés)
- Pratique au laboratoire
- Matériel et ingrédients fournis par Apinov
- Fourniture de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Auto-évaluation sur objectifs
- Questionnaire d'évaluation des connaissances
- Questionnaires de satisfaction
- Délivrance d'une attestation à l'issue de la formation

Accessibilité

Lors de l'évaluation du besoin du stagiaire, l'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé. Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à une situation de handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Tarifs et modalités d'inscription

- Formation inter-entreprises : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet www.apinov.com
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à contact@apinov.com ou par téléphone au 05 46 34 10 71

Version 04 du 03 juin 2022