

VOUS ÊTES À LA RECHERCHE D'UNE FORMATION SUR LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION EN BRASSERIE?

LE LABO - SOLUTIONS BRASSICOLES EST LÀ POUR VOUS AIDER!

FORMATIONS THÉMATIQUES

Les formations théoriques permettent d'établir des standards élevés de qualité de vos opérations. Formations privées en virtuel ou en entreprise (frais de déplacement, de subsistance et de logement applicables).

EXEMPLES DE FORMATION

- Gestion des levures et des fermentations
- Systèmes de gestion de la qualité
- Optimisation des opérations et des coûts de production
- Bonnes pratiques de fabrication, d'hygiène et de salubrité

1 150 \$

DÉBUTANT (1 JOUR)

2 180 \$

AVANCÉ (2 JOURS)

ATELIERS DE GROUPE

Ces ateliers d'une journée combinent théorie et pratique pour joindre l'utile à l'agréable.

À noter qu'un minimum de 8 participants est requis.

EXEMPLES D'ATELIER

- Utilisation et réutilisation des levures de qualité
- Élaboration d'un système qualité et techniques d'analyses
- Évaluations sensorielles et influence des paramètres de production

485 \$*

* Coût par participant, incluant dîner et collations

MODULES DE PERFECTIONNEMENT

Vous souhaitez vous perfectionner sur un sujet en particulier? Visitez-nous au www.levureslabo.com pour connaître les modules de perfectionnement disponibles en ligne et d'une durée de 2 heures chaque.

EXEMPLES DE MODULE

- Contrôles microbiologiques
- Biotransformation du houblon
- Optimisation des fermentations
- Et bien d'autres sujets

245 \$

VOUS NE TROUVEZ PAS CE QUE VOUS CHERCHEZ?

Pas de problème, Le Labo est là pour vous proposer des formations sur mesure adaptées à vos besoins!

1660, rue de la Ferme
Sainte-Anne-de-La Pocatière
(Québec) G0R 1Z0 Canada

info@levureslelabo.com

581 801-4027