

DU GRAIN À LA CHOPE

FORMATION ACCESSIBLE À TOUS

Apprenez à fabriquer votre propre bière sur **2 samedis matins**.

Plusieurs dates possibles chaque année :
flashez le QR-Code.

Formation équilibrée entre théorie et pratique vous permettant d'**obtenir un Open badge** (attestation de compétences) en fin de formation.

Encadrants :

Professeurs et ingénieurs de l'**Intitut Universitaire de la Vigne et du Vin de Bourgogne** et de l'**Institut Agro Dijon**.



Institut Agro Dijon
Bubble Lab
26 Bd Docteur Petitjean
21000 DIJON



Groupe de 6 à 9 personnes
Individuels, associations,
institutions publiques,
team-building, ...



Tarif formation : nous contacter.
Sont compris : le repas du premier samedi à prendre sur place, tous les ingrédients jusqu'au produit fini, les bouteilles de bière et étiquettes de votre création.



Inscriptions



CONTACT
pierre.pellerin@institut-agro.fr
sandrina.carnio@u-bourgogne.fr