



Le métier de brasseur de bière consiste à produire de la bière en suivant un processus bien défini et en respectant des normes de qualité strictes. Ce professionnel est chargé de créer des recettes de bières, de préparer les ingrédients nécessaires à leur fabrication, de surveiller la fermentation, d'effectuer des contrôles de qualité et de veiller à ce que le produit final réponde aux attentes des consommateurs.

Le brasseur de bière doit être créatif et curieux pour développer de nouvelles recettes et expérimenter de nouvelles saveurs. Il doit également être rigoureux et précis, car la moindre erreur peut compromettre la qualité du produit final. De plus, une bonne gestion du temps et des ressources est essentielle pour respecter les délais de production et les normes de sécurité alimentaire.

Le métier de brasseur de bière est une véritable passion pour les amateurs de bière qui souhaitent allier tradition, savoir-faire et innovation. C'est un métier exigeant mais gratifiant pour ceux qui sont prêts à relever le défi de produire des bières de qualité et à satisfaire les papilles des consommateurs.

Voilà une des raisons de les rencontrer lors de ce 1<sup>er</sup> festival de bière le 14 Septembre 2024 à Dunière sur Eyrieux

Pour les nouveaux amateurs de nombreuses bières sans alcool, sur de nombreux stands

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération**