

Durée : 15 jour(s) - 105 heures
 Tarif minimum indicatif* : 3 720,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
 (minimum 4 personnes)

La formation est suivie d'un stage de 1 mois à réaliser dans une brasserie (de plus de 3 années d'existence) de votre choix.

Il y a deux sessions par an d'examen du Titre professionnel de Brasseur de Niveau 3. Les épreuves se déroulent sur deux jours en présentiel à Nancy.

Objectifs :

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- Analyser le cahier des charges de la bière à produire
- Détailler les ingrédients et leurs formes, leurs techniques de préparation, leur ordre d'incorporation, les volumes, les mesures, le matériel, le process de fabrication...
- Sélectionner les matières premières au regard de la recette
- Adapter le concassage du malt à la mouture souhaité
- Appliquer le processus de fabrication à la bière souhaitée
- Participer à la revalorisation des coproduits
- Vérifier les matières premières entrant dans la fabrication
- Détecter à chaque étape du produit les faux goûts
- Contrôler le produit fini au regard de la réglementation en vigueur
- Présenter sa bière au client
- Proposer et argumenter sur les associations, occasions et saveurs du produit
- Proposer la bière à la dégustation
- Participer à la définition du prix de vente minimum des bières proposées à la vente
- Participer à l'optimisation des coûts
- Appréhender le marché de la brasserie

Public concerné et prérequis :

Vous souhaitez créer une microbrasserie et obtenir le statut de « brasseur artisan » ou mieux connaître le fonctionnement d'une brasserie au-delà du seul procédé de fabrication de la bière (aspects économiques, législatifs, commerciaux).

Cette formation vous permet de présenter l'examen du Titre Professionnel de Brasseur de Niveau 3 (RNCP37438), seule certification professionnelle en vigueur (hors diplôme universitaire spécifique).

Prérequis :

- Avoir un projet professionnel en lien avec la production de bière ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au Niveau 1

Contacts :

Référente administrative de la formation : Sylvie KERKOUCH - +33 (0)3 83 44 88 02 -
 sylvie.kerkouch@qualtech-groupe.com

Référent handicap : ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Moyens pédagogiques et techniques :

- Formation en salle par exposé au vidéoprojecteur
- Remise d'un classeur avec les cours imprimés
- Remise d'une clé USB avec documents complémentaires et calculateurs développés par IFBM
- Visite de la plateforme de production : salle à brasser de 20hL et parc de fermenteurs isobariométriques, malterie, lignes de conditionnement (fûts et bouteilles), laboratoires d'analyse
- Suivi d'un brassage 20hL sur le terrain et réalisation des différents contrôles qualité
- Travaux Pratiques de brassage sur équipement 30L
- Dégustation de bières pour détection de faux-goûts et biéologie pour connaître les styles classiques

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

- Visites de deux microbrasseries locales et échange avec les fondateurs
- Séances d'exercices (TD) pour préparer l'examen du Titre Professionnel

Moyens d'encadrement de la formation :

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenant et la dispenser conformément au programme. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel.

Chaque étape de la formation se fait en privilégiant les échanges avec les participants :

- interaction avec les formateurs : les formateurs peuvent intervenir auprès de chaque participant tout au long de la formation.
- Interaction entre participants : chaque participant peut interagir avec l'ensemble du groupe.

Un livret d'accueil est transmis à chaque participant en amont de la formation (joint à la convocation) et un support pédagogique (classeur) est remis à chaque participant en début de session.

La plateforme d'essais ainsi que les laboratoires d'IFBM sont de réels outils qui permettent aux participants de comprendre les informations théoriques acquises directement applicables sur le terrain (cf liste des équipements et moyens techniques sur nos sites internet) .

Dans le cadre de nos formations, nous effectuons une évaluation des compétences en début et en fin de formation afin de mesurer les progrès réalisés par les apprenants.

A réception des notes obtenues, nous encourageons vivement les participants à nous contacter afin de les aider à clarifier les critères d'évaluation et à identifier les domaines dans lesquels ils peuvent encore progresser.

Notre objectif est de soutenir les apprenants tout au long de leur parcours professionnel et de fournir les informations nécessaires pour réussir.

Soucieux d'améliorer de façon continue la qualité de nos prestations, un questionnaire :

- à chaud est complété par nos apprenants à chaque fin de formation
- à froid est envoyé environ 4 mois après la fin de la session.

Programme :

Accueil, Présentation du formateur, des apprenants et du programme

- Présentation de la filière brassicole
 - o Présentation de la filière orge-malt-bière
 - o Présentation du marché actuel de la bière et des tendances de consommation
- Matières premières
 - o Composition de l'orge de brasserie
 - o Biochimie du maltage et du brassage
 - o Malt : fabrication, caractéristiques attendues en brasserie, spécificités des malts spéciaux
 - o Succédanés (grains crus et sucres) et fruits : intérêt et mise en oeuvre
 - o Houblons
 - o Eau : composition minérale et son influence sur la bière, traitement de l'eau et modifications minéralogiques
 - o Auxiliaires technologiques et additifs : définitions légales et intérêt
- Le processus de fabrication de la bière (Bloc Chaud):
 - o Concassage : évaluation de la qualité de la mouture
 - o Macération : paliers de brassage et activité enzymatique, contrôles à effectuer
 - o Filtration : conduite de la filtration et contrôles à effectuer
 - o Ebullition : objectifs et contrôles à effectuer
 - o Traitement du moût : clarification, refroidissement et aération
 - o Suivi de brassage lors d'un brassin 20hL et TP de brassage 30L
- Le processus de fabrication de la bière (Bloc Froid) :

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

- o Ensemencement en levures
- o Métabolisme de la levure : arômes fermentaires et spécificités des différentes souches de levures
- o Conduite de fermentation et contrôles à effectuer
- o Garde chaude
- o Garde froide : objectifs et contrôles à effectuer
- o Houblonnage à Cru (« Dry Hopping ») : bonnes pratiques et état des lieux des connaissances
- o Réutilisation de la levure (TP de comptage de levures)
- Stabilisation de la bière : vieillissement, filtration, pasteurisation
- Conditionnement de la bière en bouteilles et en fûts et gestion de la carbonatation (forcée ou refermentation)
- Nettoyage des équipements et contaminations microbiologiques
- Choix du matériel de microbrasserie et dimensionnement
- Création de recettes et calculs associés (TD de préparation à l'examen)
- Biérologie
 - o Histoire des styles de bières et nouvelles tendances
 - o Principe de l'analyse sensorielle et dégustation de certains faux-goûts classiques en brasserie
 - o Présentation des défauts de la bière
 - o Présentation et utilisation du vocabulaire adapté lors de dégustations de bières (TD de préparation à l'examen)
- Création d'entreprise
 - o Réglementation en brasserie
 - o Introduction à la gestion comptable d'une brasserie
 - o Introduction à la construction d'un business plan
 - o Débouchés commerciaux pour une microbrasserie
 - o Calcul du coût de revient d'une bière (TD de préparation à l'examen)
 - o Visites de microbrasseries et échange avec les fondateurs
 - o Sécurité au travail en microbrasserie
 - o Principe de la méthode HACCP et TD d'application

Clôture : Tour de table et bilan de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation en début et fin de formation via un QCM
 Evaluation durant la formation : Mises en situation, exercices, QUIZ

Sanction visée :

Certificat de réalisation

Matériel stagiaire nécessaire :

- Chaussures de sécurité
- Bières de votre fabrication : 2 bouteilles pour analyses physico-chimiques (offertes) et d'autres pour les déguster avec le groupe si vous le souhaitez
- Sachet de votre mouture

Délais d'accès :

Admission sur dossier : le candidat doit nous retourner le questionnaire "Attentes et compétences" complété afin de définir et mesurer les besoins par rapport à cette formation.

Notre catalogue est disponible sur simple demande mais il est également consultable sur les sites Internet :

- d'IFBM (<https://www.ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle> « catalogue formation »)
- de QUALTECH (www.qualtech-groupe.com) rubrique «Formations et audits» ; «Formations orge, malt, bière et boissons»

Demande d'inscription par téléphone ou par email (voir contact).

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Les dates de formation sont publiées par année sur notre site internet (Cf adresse ci-dessus). Les démarches d'inscription à une formation doivent s'engager environ 2 mois avant le début de la formation visée. Le bulletin d'inscription doit être complété 15 jours avant le début d'une formation sous réserve des places disponibles. IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Accessibilité :

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez contacter au préalable le référent handicap afin que nous puissions dans la mesure du possible adapter l'action de formation et vous permettre de suivre celle-ci dans les meilleures conditions. ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Pour les formations en intra : Il appartient au client de s'assurer que les locaux soient conformes et accessibles aux personnes en situation de handicap.

Dates :

Du 8 au 26 janvier 2024
Du 27 mai au 14 juin 2024
Du 24 juin au 12 juillet 2024

** Déjeuners inclus, en sus à votre charge, repas du soir ainsi que les frais d'hébergement et de déplacement
IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter ce module de formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.*