

Fiche pédagogique : Formation de Brasseur Professionnel

Version : 27/07/2021

Objectif de la formation :

Maîtriser la théorie et la pratique du brassage artisanal afin d'être en mesure de créer sa propre microbrasserie à l'issue de la formation.

Public visé :

Notre formation à la création d'une micro-brasserie s'adresse à toutes les personnes souhaitant se professionnaliser dans le secteur de la brasserie artisanale, que ce soit pour une ouverture de micro-brasserie, une reconversion ou une diversification d'activités (bars, restaurants,...).

Prérequis :

- Avoir un niveau de français correct (savoir lire et écrire)
- Connaître les règles de base des mathématiques

Durée et modalité d'organisation :

Durée : 5 jours (40h en présentiel + 6h en e-learning)

Horaires : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h

10 stagiaires maximum par session de formation

Lieu :

6-10 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris

Métro : Rue Saint-Maur (ligne 3), Saint-Ambroise (ligne 9), Ménilmontant (ligne 12)

Accessibilité :

Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.

Délai d'accès :

Jusqu'à 48h avant le début de la formation et en fonction des places restantes.

Dans le cas où le contrat ou la convention serait signé moins de 14 jours avant la formation, le stagiaire s'engage à signer un accord d'abandon au droit relatif au délai de rétractation.

Tarifs :

1700€ TTC (exonéré de TVA)

Moyen d'encadrement :

Yuva Mokraoui : Brasseur professionnel

Alexandre Depoulain : Directeur Commercial de La Brasserie Fondamentale

Martin Pellet : Gérant-Fondateur de l'atelier de brassage « La Beer Fabrique » et de la marque de bière artisanale « LBF »

Balthazar Moret : Gérant-Fondateur de la Brasserie La Sentinelle

Maryne Lemasson : Brasseuse du Brewpub We Are Brewers

Etienne Gaurand : Responsable Événementiel de la Brasserie BapBap

Modalités de suivi et d'évaluation :

- Chaque jour : signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- 1^{er} jour de formation : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire
- 5^{ème} jour de formation : évaluation certificative en vue de l'obtention du 1^{er} bloc du CQP Technicien de Process Brassicole (ajouter numéro du CQP) à l'aide d'un QCM
- Résultat des évaluations après décision du jury d'évaluation : remise du certificat d'obtention du 1^{er} bloc du CQP Technicien de Process Brassicole
- Une attestation de formation est remise à chaque candidat en fin de formation

Délai d'accès :

Pour continuer votre parcours de formation, vous pouvez vous tourner vers notre formation de 10 jours à Nangeville qui vous permettra d'obtenir le deuxième bloc du CQP Technicien de Process Brassicole (bloc hygiène).

Pour plus de renseignements sur les blocs 3 et 4 du CQP, vous pouvez vous tourner vers l'IFRIA ou l'OCAPIAT, organismes évaluateur et certificateur du CQP Technicien de Process Brassicole.