



LA BÈER

FABRIQUE

Offre de Formations Professionnelles

Une formation
brasseur adaptée aux
besoins du métier

Pratique & Théorique

Version 01 : 28/03/2023



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL AVANCÉ

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

- Permettre à l'apprenant de conduire le processus de production pour fabriquer de la bière et mettre en oeuvre les procédures qualité, hygiène, sécurité, santé au travail et environnement liées au brassage de bière
- Perfectionner vos connaissances et techniques de brassage
- Gérer la production de bière dans une microbrasserie de manière autonome, en prenant en compte des considérations de productivité et de rentabilité
- Définir le plan d'action opérationnel pour lancer votre projet
- Valider la rentabilité économique de votre projet à court, moyen et long terme
- Obtenir les blocs 1 et 3 du CQP Technicien de Process brassicole



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL AVANCÉ

OBJECTIFS OPERATIONNELS (I/II)

A l'issue de la formation, l'apprenant valide le bloc 1 du CQP Technicien Process brassicole et sait :

- Identifier les **matières et consommables** nécessaires à la production et bière, et veiller à leur conformité
- Veiller à l'**approvisionnement régulier** afin de prévenir les ruptures
- Procéder au **démarrage du procédé** dans le respect des procédures de fabrication de la bière
- Mettre en œuvre des **mesures correctives** en cas de résultat non conforme pour garantir la fabrication de la bière
- Utiliser les **instruments de contrôles** spécifiques à chaque étape de fabrication pour vérifier le bon déroulement du process
- Repérer des **écarts qualitatifs** par rapport à des normes, envisager leurs causes possibles et leurs conséquences sur la bière produite
- Effectuer les **calculs appropriés** si nécessaire
- Utiliser les **additifs et auxiliaires** de manière pertinente lors de la fabrication de la bière



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL AVANCÉ

OBJECTIFS OPERATIONNELS (II/II)

- Réaliser ou faire réaliser les activités de fabrication dans le respect des instructions et procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité
- Vérifier la conformité des résultats par rapport à des normes, des consignes et des procédures
- Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau en respectant les règles de sécurité
- Mettre en œuvre le plan de prévention des risques alimentaires (HACCP..) de l'ensemble des postes de la fabrication



CONTENU DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL AVANCÉE A NANGEVILLE



- 1 **Connaissances théoriques avancées**
Sur la bière et le brassage : ingrédients, process, hygiène...
- 2 **Mise en application business**
Revue de business plan, distribution, opérations et logistique, recherches de financements...
- 3 **Visite des lieux de production Microbrasserie**
1 brasserie artisanale de 30hL
- 4 **Réalisation d'un brassin de 2hL**
Mise en application pratique des connaissances à partir d'une recette composée au cours d'un module spécifique

FORMATION 10 JOURS
NANGEVILLE/PARIS

SEMAINE 1	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
MERCREDI APRÈS-MIDI	<p>Créer une recette et fabriquer une bière en autonomie : le processus de fabrication</p> <p>Valorisation et traitement des déchets, écoresponsabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Le processus de brassage, du concassage au conditionnement -Réactions biochimiques et interactions moléculaires au cours du brassage -Traiter ses déchets (drêches, fonds de cuve, rejets chimiques...) - Impact écologique de son activité (approvisionnement, fûts, consommation énergétique, consommation d'eau...) 	<p><i>Face à face</i> Vidéoprojecteur Support de cours</p> <p>Pratique : Opérations courantes de brasserie</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contrôles de fermentation -Utilisation d'une pierre de carbonatation -Réalisation d'un dry hopping -Opérer un délevurage -Opérer un cycle de nettoyage 	<p>Le stagiaire connaît la théorie du processus de brassage, de la fermentation et des méthodes de conditionnement.</p> <p>Le stagiaire sait effectuer des contrôles de fermentation (densité, pH).</p> <p>Il sait mettre en place une pierre de carbonatation et maîtrise la carbonatation naturelle et forcée de la bière.</p> <p>Le stagiaire sait réaliser un dry hopping dans de bonnes conditions d'hygiène et au moment opportun.</p> <p>Le stagiaire sait quand et comment opérer un délevurage.</p> <p>Le stagiaire sait opérer un cycle de nettoyage complet d'un fermenteur.</p> <p>Le stagiaire a conscience de son impact écologique et sait comment traiter ses déchets.</p>
	<p>JEUDI MATIN</p>	<p>Créer une recette et fabriquer une bière en autonomie : création de recette</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Dégustation comparative de bières avec changements de paramètres -Comparatifs du nez des starters de levure réalisés -Revue de « recettes » des principaux styles -Données techniques des BJCPs et tableaux des ingrédients principalement utilisés en fonction des styles les plus courants <p>Création de recette :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Données de brassage compte tenu du matériel -Elaboration de la recette -Présentation de la recette, explication des choix technologiques et d'ingrédients, éléments d'attention - Choix d'une recette et introduction à l'adaptation à différentes tailles de salles à brasser 	<p><i>Face à face</i> Vidéoprojecteur Support de cours Bières de dégustation et recettes correspondantes</p> <p><i>Face à face</i> Vidéoprojecteur Support de cours Fiche de données de brassage du matériel utilisé Tableau des éléments à disposition (malt, houblon, levure, auxiliaires technologiques) Verrerie de laboratoire Fiche d'aide au parcours de création de recette</p> <p>Pratique : Préparation de la journée de brassage du lendemain</p>
<p>JEUDI APRÈS-MIDI</p>				

SEMAINE 1	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
VENDREDI JOURNÉE	Créer une recette et fabriquer une bière en autonomie : mise en pratique	Journée de brassage en semi autonomie : - Mise en application de la théorie développée précédemment (création de recette, processus de production, mesures et analyses en cours de production, ajustements au cours du brassage) - Introduction à la sanitation, à l'hygiène et à la sécurité - Calculs de rendement et de houblonnage - Test à l'iode	Journée de brassage en semi-autonomie Braumeister 2hL Fermenteurs atmosphériques Speidel 240L fond bombé Fermenteurs avec pression 1,2bars, 240L, cylindro-coniques Matériel de mesure (densimètre, réfractomètre, thermomètre...) Produits de nettoyage et de désinfection Teinture d'iode Fiches de TD	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et en appliquant les procédures de contrôle du processus. Il maîtrise toutes les étapes du brassage. Il sait utiliser les instruments de contrôle et appliquer les actions correctives nécessaires le cas échéant. Il sait effectuer à bon escient les calculs nécessaires à la maîtrise de la production. Il sait utiliser les auxiliaires de production à sa disposition. Il sait réaliser un test d'atténuation limite.
	SEMAINE 2 LUNDI MATIN Visite commentée d'un outil de production de 30hL La production de bières certifiées BIO	Visite de brasserie : - Découverte du matériel et du cadre de production (brassage, fermentation, conditionnement) - Échanges et dégustation avec les acteurs de la brasserie Bières BIO : - Cahier des charges et contraintes - Le processus de certification	Vidéoprojecteur Support de cours Brasserie LBF (salle à brasser 30hL Braukon)	Le stagiaire découvre le cadre de travail d'une brasserie artisanale et échange avec l'équipe de production. Le stagiaire connaît le cahier des charges de la production de bières BIO et sait effectuer les démarches nécessaires à la certification de son produit.
LUNDI APRÈS-MIDI	Créer une recette et fabriquer une bière en autonomie : hygiène, sécurité et démarche qualité	- Mise en place d'un plan de gestion de l'hygiène (HACCP) - Contaminants en micro-brasserie, principes de nettoyage et produits utilisés - La sécurité et le DUER (Document Unique d'Évaluation des Risques) - Démarche qualité : principes de la démarche qualité, amélioration continue, éléments d'analyses, mise en place d'un laboratoire, les faux-goûts de la bière, détection et causes	Face à face Vidéoprojecteur Support de cours Microscope Verrerie de laboratoire Bleu de méthylène Cellule de Malassez Pratique : - Détection microscopique de contaminant - Initiation au comptage et à la viabilité des cellules de levure	Le stagiaire maîtrise les règles d'hygiène, connaît les risques de contamination et sait mettre en place un plan de maîtrise de ces risques. Le stagiaire sait réaliser en autonomie le nettoyage des équipements de brassage à disposition (cuve de brassage, fermenteur, embouteilleuse...) Le stagiaire sait opérer une recherche de contaminant par microscopie. Il sait également réaliser un comptage et un test de viabilité de ses levures. Il a conscience de l'enjeu sécuritaire de l'activité de brasserie et sait établir un plan de maîtrise de ce risque.

SEMAINE 2	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
MARDI MATIN	Créer une recette et fabriquer une bière en autonomie : mise en pratique	<ul style="list-style-type: none"> -Gestion des stocks de matières premières (fournisseurs, conservation, stockage) -Gestion d'un planning de production 	<p><i>Face à face et pratique</i></p> <p>Fermenteurs avec pression 1,2bars, 240L, cylindro- coniques Bougie frittée Embouteilleuse Enolmaster Fûts inox Petits matériels divers Vidéo projecteur Support de cours</p>	<p>Le stagiaire sait opérer en autonomie le conditionnement de la bière en bouteille en refermentation, et en fût, sous pression comme en refermentation.</p> <p>Le stagiaire sait organiser sa production en assurant l'approvisionnement des matières et l'organisation d'un planning en fonction de la disponibilité de son matériel.</p>
	Gestion de production	<p>Conditionnement (fûts et bouteilles) :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Calcul de sucrage -Application de la théorie de la carbonatation forcée 		
MARDI APRÈS-MIDI	Innovations brassicoles et autres productions avec le même matériel	<ul style="list-style-type: none"> -La documentation, l'expérimentation -Les bières sans alcool -Le vieillissement -L'utilisation des fruits et plantes -Les sodas, le kombucha 	<p><i>Face à face et manipulations courantes</i></p> <p>Vidéoprojecteur Support de cours</p> <p>Pratique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipulations courantes de brasserie, suivies du brassin du vendredi 	<p>Le stagiaire sait organiser ses recherches et sa veille documentaire.</p> <p>Il sait élaborer un protocole d'expérimentation.</p>
	Restitution accompagnée de connaissances	<ul style="list-style-type: none"> -Création d'une recette selon cahier des charges -Brassage de la recette en équipe sur braumeister 2hL (supervisé par les formateurs) -Application des connaissances théoriques acquises, réalisation de prélèvements et d'analyses vus en cours - Savoir expliquer les choix effectués pour élaborer le produit 	<p><i>Test de connaissances</i></p> <p>Braumeister 2hL Fermenteurs atmosphériques 240L Speidel fond bombé Fermenteurs avec pression 1,2bars, 240L, cylindro- coniques Matériel de mesure (densimètre, réfractomètre, thermomètre...) Produits de nettoyage et de désinfection Teinture d'iode</p>	<p>Le stagiaire sait effectuer des contrôles de fermentation (densité, pH).</p> <p>Il sait mettre en place une pierre de carbonatation et maîtrise la carbonatation naturelle et forcée de la bière.</p> <p>Le stagiaire sait réaliser un dry hopping dans de bonnes conditions d'hygiène et au moment opportun.</p> <p>Le stagiaire sait quand et comment opérer un délevurage.</p>
MERCREDI JOURNÉE				
JEUDI MATIN	Stratégies de distribution	<ul style="list-style-type: none"> - Revue du marché de la bière artisanale en France (demande, offre et tendances) - Coûts de production, stratégies de pricing et de format -Les canaux de distribution et road to market 	<p><i>Face à face et pédagogie inversée</i></p> <p>Vidéoprojecteur Support de cours</p>	<p>Le stagiaire sait comment évaluer le potentiel du marché à l'échelle locale.</p> <p>Le stagiaire sait comment choisir ses canaux de distribution privilégiés et définir le format et le prix associé.</p>

SEMAINE 2	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
JEUDI APRÈS- MIDI	Communication et Stratégies de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître le produit et son histoire - Choix des modes de communication, message et budgets (réseaux sociaux, web, presse, crowdfunding) - Démarche commerciale : positionnement et axes de différenciation, étapes de la démarche commerciale, rédaction d'un pitch de vente... 	<p><i>Face à face</i> <i>Exercices de dégustation</i></p> <p>Support de cours Slides Produits</p>	<p>Le stagiaire connaît l'histoire de la bière et sait comment parler du produit à ses clients.</p> <p>Le stagiaire sait comment identifier ses axes de différenciation et construire une démarche commerciale adaptée.</p>
	Problématiques business et opérationnelles liées au lancement d'une microbrasserie	<ul style="list-style-type: none"> - 5h30 de e-learning complété par 3h de questions/réponses avec un chef d'entreprise en microbrasserie - Revue des problématiques business pour le lancement d'une microbrasserie : étude de marché, business plan, investissements et modes de financement, aspects juridiques (loi Evin, douanes, INPI...) - Problématiques liées au choix du local et du matériel - Recrutement : définition des besoins, process et canaux de recrutement, revue de CV de brasseurs - Etude de cas du lancement d'une microbrasserie de 5hL 		<p>Le stagiaire maîtrise les aspects juridiques et les spécificités légales d'une entreprise dans le domaine brassicole. Le stagiaire comprend les problématiques financières liées au lancement d'une entreprise et maîtrise les outils nécessaires (étude de marché, Business Plan...). Le stagiaire sait calculer l'investissement initial et la rentabilité de son projet à court, moyen et long terme. Le stagiaire sait comment identifier ses besoins et recruter son équipe. Le stagiaire sait dimensionner une brasserie et connaît les problématiques liées au choix d'un local. Le stagiaire comprend les différentes étapes du planning du lancement d'une microbrasserie.</p>
VENDREDI FIN DE JOURNÉE	Examen	- Passage de l'examen du 1 ^{er} et 3 ^{ème} blocs du CQP Technicien de Process Brassicole	Examen en ligne Ordinateur	Le stagiaire sait restituer ses connaissances.

Planning pouvant être soumis à des modifications en fonction du niveau des participants de la session de formation.

EN FIN DE FORMATION :

Le stagiaire a à sa disposition toutes les clés théoriques (50% du temps de formation) et pratiques (50% du temps de formation) en vue de la création de sa microbrasserie, ainsi qu'une revue personnalisée des éléments de son projet (business plan et objectif de financement, présentation de financement auprès des organismes bancaires). Il a un solide niveau théorique et pratique en brassage et a reçu tous les éléments nécessaires pour parfaire sa maîtrise du brassage. Nous remettons au stagiaire un classeur de ~700 pages reprenant tout le cours évoqué lors de la semaine de formation, un modèle de business plan, ainsi que 8 heures de vidéo sur les sujets liés à la gestion d'entreprise et au commercial.

La Beer Fabrique, 6-10 rue Guillaume Bertrand 75011, Paris

Mail : formation@lbf.beer Téléphone : 01 71 27 71 02

SIRET : 82057427500021 NAF : 1105Z

TVA Intracommunautaire : FR92820574275

Déclaration d'activité auprès de la Drees : 11755682075 (ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)



PROGRAMME DÉTAILLÉ - Semaine 1

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32113/>

Lundi

- Matinée consacrée aux caractéristiques et éléments de biochimie du malt
- Après-midi consacrée à l'eau, ses caractéristiques chimiques et leurs conséquences sur la fabrication de la bière TP d'initiation au maltage

Mardi

- Matinée consacrée au houblon (classification, culture, conditionnement)
- Après-midi consacrée à la levure (microbiologie, classification, conditionnement) Réalisation de starters comparatifs

Mercredi

- Matinée consacrée à la métrologie
- Après-midi consacrée au processus de brassage, du concassage au conditionnement (étude des réactions biochimiques et interactions intramoléculaires) TP : Opérations courantes de brasserie (contrôle de fermentation, dry hopping, délevurage...)

Jeudi

- Matinée de dégustation comparative avec changements de paramètres, revue des recettes des principaux styles
- Après-midi consacrée à l'élaboration de recette, préparation de la journée de brassage

Vendredi

- Journée de brassage en semi-autonomie sur Braumeister 2hL, calculs de rendements et de houblonnage, test à l'iode etc

PROGRAMME DÉTAILLÉ - Semaine 2

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32113/>

Lundi

- Matinée consacrée à la visite de la Brasserie Fondamentale (30hL) : échange et dégustation. Introduction à la production de bières certifiées biologiques
- Après-midi consacrée à la mise en place d'un plan HACCP et au DUER TP : Détection microscopique de contaminants, viabilité des levures...
- Examen blanc

Mardi

- Matinée consacrée à la gestion des stocks et de la production, au conditionnement en fûts et bouteilles
- Après-midi consacrée aux innovations brassicoles et manipulations courantes de brasserie

Mercredi

- Création d'une recette selon le cahier des charges, brassage sur Braumeister 2hL et application pratiques des connaissances théoriques

Jeudi

- Journée à Paris : module juridique, stratégie de distribution, communication et stratégie de ventes (démarches commerciales, positionnement...)
- Examen en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole

Vendredi

- Problématiques Business et opérationnelles liées au lancement d'une microbrasserie, étude de cas du lancement d'une microbrasserie 5 hL



DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 10 jours (84h en présentiel et 5h30 en e-learning asynchrone)

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

Effectif plancher : 4 stagiaires

Effectif plafond : 7 stagiaires

Lieu :

- Semaine 1 : La Brasserie Fondamentale - 2 bis place des Marronniers, 45330 Le Malesherbois
- Semaine 2 : La Beer Fabrique - 6/10 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris

Accessibilité : Nous conseillons à toute personne en situation de handicap de contacter notre Référente Handicap, Lucile VERLET, pour que l'on vous accompagne au mieux dans votre démarche de formation : lucile.v@lbf.beer

DÉLAI D'ACCÈS ET DE RÈGLEMENT

Délai d'accès en fonction des différents modes de financement :

- CPF : délai de 14j ouvrés minimum avant le début de la session
- Pôle Emploi : délai de 21j ouvrés minimum avant le début de la session
- Personnel ou Entreprise : délai de 11j ouvrés minimum avant le début de la session

Tarif : 2750€ (TVA non applicable - Art. 293B du CGI)

Modalités de règlement :

- Caution - versement de 600€ par chèque ou virement bancaire :
 - Financement personnel : chèque encaissé en amont de la formation
 - Tout autre financement : chèque détruit ou virement effectué en début de formation
- Solde :
 - Financement personnel : à régler en amont de la formation par virement, chèque, espèce (paiement en 3 fois maximum) à réception de facture
 - Tout autre financement : paiement à 30 jours à réception de facture





MODALITÉS D'ÉVALUATION & SUITE DE PARCOURS

Modalités de suivi et d'évaluation :

- Chaque jour : signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- 1er jour de formation : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire
- Dernier jour de formation : évaluation certificative en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole (RNCP32113)
- Résultat des évaluations après décision du jury d'évaluation : résultat publié sur l'espace personnel
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque candidat

Continuité du parcours de formation : Pour continuer votre parcours de formation, vous pouvez contacter notre Référente Pédagogique : formation@lbf.beer.

Débouchés : Nos formations préparent aux métiers de Dirigeant Brasseur, Brasseur, Opérateur Brassicole...

Pour plus de renseignements sur les blocs 2 et 4 du CQP, vous pouvez vous tourner vers l'OCAPIAT, certificateur du CQP Technicien de Process Brassicole. Vous pouvez aussi retrouver [ici](#) la liste complète des organismes préparant à cette certification.

NOS INDICATEURS DE RÉSULTATS - 2022

- Taux de satisfaction : 8,9/10
- Taux d'obtention des blocs de compétences 1 et 3 du CQP Technicien de Process Brassicole : 87%
- Taux d'assiduité : 100%

pour 30 stagiaires accueillis en 2022

CONTACTEZ-NOUS !
Tél : 01 71 27 71 02
Mail : formation@lbf.beer