



# 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

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Permettre à l'apprenant de conduire le processus de production pour fabriquer de la bière
- Comprendre l'histoire de la bière, des malts et des houblons
- Mélanger à la fois théorie et pratique pour acquérir les bases du brassage de bière
- Découvrir l'environnement de travail de brasseries et brewpub
- Bénéficier de l'expérience de nos brasseurs/formateurs pour avoir une vue d'ensemble des incontournables en vue de l'ouverture d'une microbrasserie
- Obtenir le bloc 1 du CQP Technicien de Process brassicole



# LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

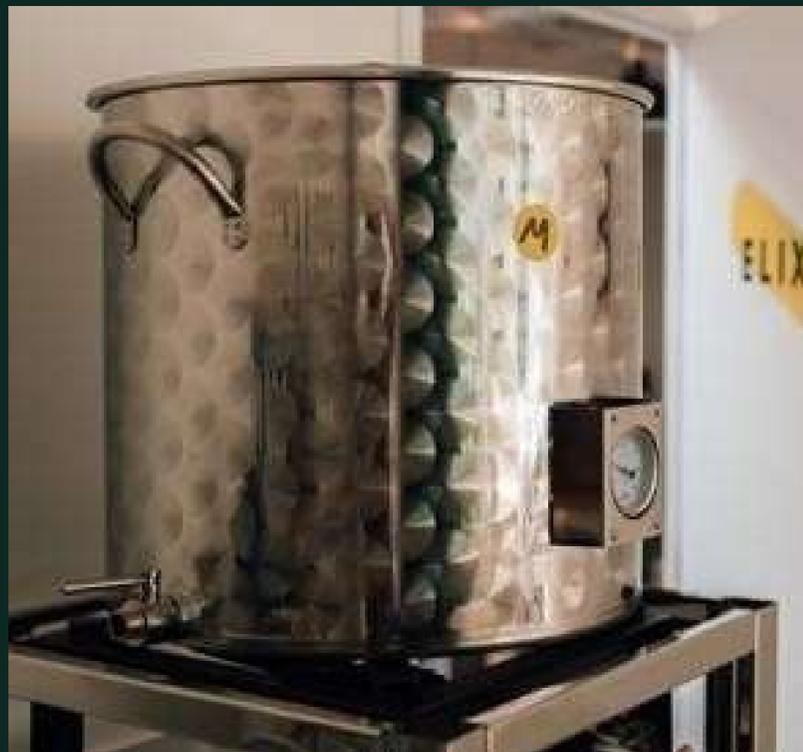
## OBJECTIFS OPERATIONNELS

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



# CONTENU DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A PARIS, LYON, TOULOUSE ET NANTES



## Initiation théorique

- 1** Sur la bière et le brassage, les ingrédients, le process, l'hygiène...

## Introduction à la zythologie

- 2** Histoire de la bière et de ses styles, art du bar et verrerie, dégustation de 3 styles de bière et de faux goûts

## Visite de lieux de production

- 3** 1 atelier de brassage, 1 brasserie, 1 brewpub

## Réalisation d'un brassin de 100L

- 4** Mise en application pratique des connaissances à partir d'une recette composée au cours d'un module spécifique

## Initiation business

- 5** Contenus e-learning : création d'entreprise, distribution, juridique, recherche de financements...

FORMATION 5 JOURS  
PARIS, LYON, TOULOUSE, NANTES

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<p><b>EN AMONT</b></p> <p><b>LUNDI MATIN</b></p> <p><b>LUNDI APRÈS-MIDI</b></p> <p><b>MARDI MATIN</b></p>	E-learning : Gestion d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5h30 heures de e-learning</li> <li>- Distribution : canaux et stratégie, prix de vente, approvisionnement</li> <li>- Juridique : création de structure, problématiques spécifiques</li> <li>- Création et gestion d'entreprise : revue des fournisseurs et retour d'expérience, business plan, planning et financement. Etude de cas et revue d'un business plan de brasserie 5hL et d'une présentation de financement bancaire</li> </ul>	<p><i>Visionnage en autonomie</i></p> <p>Vidéos en ligne</p> <p>Support de cours</p>	Le stagiaire connaît les stratégies de distribution et sait calculer un prix en fonction de ses canaux de vente. Le stagiaire maîtrise les aspects juridiques, connaît les spécificités légales liées à l'ouverture d'une entreprise dans le domaine brassicole. Le stagiaire connaît les principaux fournisseurs liés à son activité, il sait construire son business plan, organiser son planning d'ouverture et connaît les différents moyens de financement.
	Introduction : - Brassage, bière et opportunités - Revue des ingrédients Process de brassage, fermentation et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire de début de formation</li> <li>- Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine</li> <li>- Marché en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur</li> </ul>	<p><i>Face à face</i></p> <p>Support de cours</p>	Le stagiaire connaît le marché français de la bière et les principaux styles de bière.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revue des ingrédients : spécificités, apports et utilisation</li> <li>- Revue des étapes de brassage : objectifs, déroulement, durée</li> <li>- La fermentation : principe, contrôles et suivi</li> <li>- Conditionnement : théorie de la carbonatation naturelle et forcée, conditionnement en bouteille et en fût</li> </ul>	<p><i>Face à face</i></p> <p>Support de cours</p>	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation. Il connaît la théorie du processus de brassage, de la fermentation et des méthodes de conditionnement, ainsi que les éléments de contrôle nécessaires à la maîtrise du processus.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen blanc</li> <li>- Correction et révisions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen blanc de préparation au 1er bloc CQP Technicien de Process Brassicole</li> <li>- Correction de l'examen blanc</li> </ul>	<p><i>Face à face</i></p> <p>Support d'examen</p>	Le stagiaire sait restituer ses connaissances.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>MARDI</b> APRÈS-MIDI	Visites de brasseries / brewpubs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visites</li> <li>- Session de questions / réponses et dégustation</li> </ul>	<p>A titre indicatif :</p> <p>Cuves de brassage, cuves de garde thermorégulées 5hL et 10hL, hopgun, pierres de carbonatation, duotanks, cuve d'eau chaude/froide, fermenteurs, laveuse, enfuteuse, ligne bouteille</p>	Le stagiaire connaît les étapes de brassage, les équipements de base et découvre le cadre de travail d'une brasserie artisanale / brewpub.
<b>MERCREDI</b> MATIN	Élaboration d'une recette	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration d'une recette de bière</li> <li>- Calculs de base</li> <li>- Choix des ingrédients</li> <li>- Adaptation au cours du brassage</li> </ul>	<p><i>Travail en groupe</i> Support de cours Exercices interactifs</p>	Le stagiaire sait créer une recette de bière en travail d'équipe. Il sait expliquer ses choix.
<b>MERCREDI</b> APRÈS-MIDI	Après-midi de brassage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation d'un brassin de 20L en tout grain selon les recettes définies le matin (par groupe de 2 ou 3) : mise en pratique de la théorie, revue des ingrédients et du process, dégustation</li> </ul>	<p><i>Atelier de brassage</i> Cuves de brassage 30L, ingrédients, refroidisseurs, fermenteurs</p>	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage.
<b>JEUDI</b> JOURNÉE	Journée de brassage sur pico-brasserie pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Brassin de 100L : mise en pratique de la théorie, explications, observations, mesures de contrôle de la production (densité, pH, t°C...), calculs des paramètres de production et utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH)</li> <li>- Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées</li> <li>- Utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH)</li> <li>- Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées</li> </ul>	<p><i>Atelier de brassage</i> Picobrasserie 100L, ingrédients (eau, malt, houblon, levure), densimètre, réfractomètre, teinture d'iode, fiche de TD, pack de dégustation des faux-goûts de la bière</p>	<p>Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage.</p> <p>Il sait utiliser les instruments de contrôle et appliquer les actions correctives nécessaires le cas échéant.</p> <p>Il sait effectuer à bon escient les calculs de rendement, d'IBU et d'alcool.</p> <p>Il sait utiliser les auxiliaires de production à sa disposition.</p> <p>Le stagiaire sait reconnaître les faux goûts.</p>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>VENDREDI</b> MATIN          <b>VENDREDI</b> APRÈS- MIDI          <b>VENDREDI</b> APRÈS-MIDI	Zythologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Histoire des styles</li> <li>- Théorie du service au bar et de la verrerie</li> <li>- Théorie de la dégustation et des défauts</li> <li>- Pratique de la dégustation</li> </ul>	<p><i>Face à face</i></p> <p><i>Exercices de dégustation</i></p>	Le stagiaire connaît la théorie de la zythologie et en comprend les enjeux.
	Hygiène, Qualité et Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes d'hygiène et de qualité en microbrasserie</li> <li>- Mise en place d'un protocole de maîtrise : l'exemple de la méthode HACCP</li> <li>- Sensibilisation au risque sécuritaire en brasserie, éléments de maîtrise</li> </ul>	<p>Support de cours</p> <p>Slides</p> <p>Produits</p>	Le stagiaire maîtrise les règles d'hygiène, connaît les risques de contamination et sait mettre en place un plan de maîtrise de ces risques. Il a conscience de l'enjeu sécuritaire de l'activité de brasserie et sait établir un plan de maîtrise de ce risque.
	Examen	-Passage de l'examen du 1 <sup>er</sup> bloc 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 (45% du temps de formation) et pratiques (55% du temps de formation) en vue de la création de sa microbrasserie. Il a participé à toutes les étapes de brassage et a reçu toute la théorie nécessaire pour pouvoir progresser de manière autonome. Nous remettons au stagiaire un classeur de ~400 pages reprenant tout le cours évoqué lors de la semaine de formation, un modèle de business plan ainsi que 6 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](mailto: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

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

*Paris*

Lundi

- Questionnaire d'entrée en formation
- Introduction et ingrédients (bière, brassage & opportunités)

Mardi

- Examen blanc
- Correction de l'examen blanc
- Visite de deux microbrasseries

Mercredi

- Elaboration d'une recette de bière (choix des ingrédients, calculs de base, adaptation théorique)
- Brassage de cette recette, en tout grain de 20L

Jeudi

- Journée de brassage de 1hL au sein de La Beer Fabrique de Paris

Vendredi

- Module zythologie
- Présentation QHSE (méthode HACCP)
- Examen en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

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

Lyon

Lundi

- Questionnaire d'entrée en formation
- Introduction et ingrédients (bière, brassage & opportunités)

Mardi

- Elaboration d'une recette de bière (choix des ingrédients, calculs de base, adaptation théorique)
- Brassage de cette recette, en tout grain de 20L
- Visite d'une microbrasserie

Mercredi

- Journée brassage 1hL au sein de La Beer Fabrique - Lyon
- Examen blanc

Jeudi

- Visite de microbrasserie
- Correction de l'examen blanc

Vendredi

- Module zythologie
- Présentation QHSE (méthode HACCP)
- Examen en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

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

Toulouse

Lundi

- Questionnaire d'entrée en formation
- Introduction et ingrédients (bière, brassage & opportunités)

Mardi

- Elaboration d'une recette de bière (choix des ingrédients, calculs de base, adaptation théorique)
- Brassage de cette recette, en tout grain de 20L

Mercredi

- Examen blanc
- Module zythologie

Jeudi

- Visite de deux microbrasseries
- Journée de brassage sur 3hL à la Brasserie Vieilledent

Vendredi

- Dégustation de faux goûts
- Correction de l'examen blanc
- Présentation QHSE (méthode HACCP)
- Examen en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

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

Nantes

## Lundi

- Questionnaire d'entrée en formation
- Introduction et ingrédients (bière, brassage & opportunités)
- Processus de brassage

## Mardi

- Elaboration d'une recette de bière
- Après-midi de brassage (réalisation d'un brassin de 20L en tout grain en petits groupes)
- Examen blanc

## Mercredi

- Correction d'examen blanc
- Matériel de brassage
- Module zythologie et dégustation de faux goûts

## Jeudi

- Journée brassage 15hL au sein de la brasserie Aérofab
- Dégustation de faux goûts et revue des erreurs tout au long du processus de brassage

## Vendredi

- Visite de deux microbrasseries
- Présentation QHSE (méthode HACCP)
- Examen en vue de l'obtention du 1er bloc du CQP Technicien de Process Brassicole



# DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 5 jours (40h 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 : 10 stagiaires

Paris : 6-10 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris - Métro : Rue Saint- Maur (ligne 3), Saint-Ambroise (ligne 9), Ménilmontant (ligne 12)

Lyon : 45 rue de la Bourse, 69002 Lyon - Métro : Cordeliers (ligne A)

Toulouse : 4 rue Joutx Aigues, 31000 Toulouse - Métro : Carmes (ligne B), Esquirol (ligne A)

Nantes : 18 Rue du Moulin, 44880 Sautron - Bus : Plessis (ligne 69)

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](mailto: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 : 1795€ (TVA non applicable - Art. 293B du CGI)

Modalités de règlement :

- Caution - versement de 300€ 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 du candidat
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque candidat

**Continuité du parcours de formation :** Pour continuer votre parcours de formation, vous pouvez vous tourner vers notre formation de 10 jours à Nangeville qui vous permettra d'obtenir le bloc 3 Hygiène du CQP Technicien de Process Brassicole.

**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 : 8,6/10
- Taux d'obtention du 1er bloc de compétences du CQP Technicien de Process Brassicole : 84%
- Taux d'assiduité : 99,9%

pour 425 stagiaires accueillis en 2022

**CONTACTEZ-NOUS !**

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : [formation@lbf.beer](mailto:formation@lbf.beer)