



# LA BÈER

FABRIQUE

## Plaquette pédagogique

Formation préparatoire au  
Titre Brasseur de niveau 3

Version 01 : 24/11/2023



# LES OBJECTIFS DE LA FORMATION TITRE BRASSEUR

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer à l'examen national Titre Brasseur de Niveau 3
- Permettre aux apprenants de devenir garant au sein d'une brasserie de :
  - La mise en oeuvre du processus de fabrication de la bière
  - La réalisation du conditionnement de la bière
  - L'application des processus d'hygiène et de sécurité
  - Le respect de la réglementation en vigueur



# LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

## TITRE BRASSEUR

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

A l'issue de la formation, l'apprenant sait :

- Analyser le cahier des charges d'une bière à produire, détailler la recette et sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes étapes du brassage (concassage, empatâge, récupération du moût, ajout des houblons, clarification)
- Réaliser et suivre le processus de fermentation (ajout de levure, purge et filtration, refermentation)
- Procéder aux contrôles qualité, au nettoyage du matériel et aux vérifications (matières premières, traçabilité, effluents)
- Présenter une bière au client et proposer une bière à la dégustation
- Appréhender le marché de la bière, définir un prix de vente et identifier les économies potentielles



# CONTENU DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL TITRE BRASSEUR



- 1** **Connaissances théoriques avancées**  
Sur la bière et le brassage : ingrédients, process, hygiène...
- 2** **Mise en application sur du matériel professionnel**  
Brassins sur différentes unités de brassage 1hL, 2hL, 10hL et conditionnement bouteille / fût
- 3** **Gestion de brasserie**  
Apprentissage des bases de la zythologie et de la gestion financière d'une brasserie
- 4** **Immersion en brasserie**  
2 stages en micro-brasserie d'au moins 3 ans à réaliser dans le cadre du cursus

# FORMATION TITRE BRASSEUR

## Programme détaillé

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>LUNDI</b> MATIN	Introduction Marché de la bière Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction, tour de table, présentation du déroulé de la semaine</li> <li>Questionnaire de début de formation</li> <li>Présentation du secteur brassicole et du marché de la bière en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur</li> <li>Revue des ingrédients : spécificités, apports et utilisation</li> </ul>	Face à face Support de cours	<p>Le stagiaire connaît le marché français de la bière et les principaux styles de bière.</p> <p>Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation.</p>
	Processus de brassage, fermentation et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <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, fût et canettes</li> </ul>	Face à face Support de cours	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.
<b>MARDI</b> MATIN	Zythologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Histoire des styles</li> <li>Théorie de la dégustation et des accords</li> <li>Reconnaissance des faux-goûts</li> <li>Théorie du service au bar et de la verrerie</li> </ul>	Face à face Support de cours Dégustation de 3 bières à l'aveugle Pack de dégustation des faux-goûts de la bière	<p>Le stagiaire connaît la théorie de la zythologie et en comprend les enjeux.</p> <p>Le stagiaire sait reconnaître les faux goûts.</p>
<b>MARDI</b> APRÈS-MIDI	Visites de brasseries / brewpubs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visites de 2 micro-brasseries / brewpubs</li> <li>Echanges avec des professionnels du monde brassicole</li> <li>Dégustation</li> </ul>	Matériel présent dans les brasseries  A titre indicatif : Cuves de brassage, cuves de garde thermorégulées 5hL et 10hL, hopgun, pierres de carbonatation, duotanks, cuve d'eau chaude/froide, fermenteurs, enfuteuse, embouteilleuse	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>Mise en pratique et appropriation des calculs de base</li> <li>Choix des ingrédients et application de la théorie sur les matières premières</li> <li>Adaptation de la recette au cours du brassage</li> </ul>	Support de cours Travail en groupe de 2 ou 3 accompagné de notre formateur Exercices interactifs	Le stagiaire sait créer une recette de bière en travail d'équipe. Il sait expliquer ses choix.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>MERCREDI</b> APRÈS-MIDI	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 de brassage</li> </ul>	Plateau de brassage avec cuves 30L, ingrédients, refroidisseur, fermenteur et matériel de laboratoire	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage.
	Brassage	<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, utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH), mise en pratique des règles d'hygiène et de qualité</li> </ul>	Picobrasserie 100L, ingrédients, densimètre, réfractomètre, teinture d'iode, fiche de TD	<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>
<b>VENREDI</b> MATIN	Hygiène, Qualité et Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principes d'hygiène et de qualité en micro brasserie</li> <li>Mise en place d'un protocole de maîtrise : l'exemple de la méthode HACCP</li> <li>Sensibilisation aux risques sécuritaires en brasserie</li> </ul>	Face à face Support de cours	<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.</p> <p>Il a conscience de l'enjeu sécuritaire de l'activité de brasserie et sait établir un plan de maîtrise de ces risques.</p>
	Dimensionnement et choix du matériel  Examen blanc & correction	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revue du matériel de brasserie et introduction au dimensionnement</li> <li>Réalisation d'un examen blanc sur la théorie du brassage et correction</li> </ul>	Face à face Support de cours  Support d'examen	<p>Le stagiaire peut choisir et dimensionner le matériel de sa brasserie en fonction de ses objectifs de production</p> <p>Le stagiaire sait restituer ses connaissances.</p>
<b>E-LEARNING</b>	Gestion de brasserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution : Canaux et stratégie de distribution, définition d'un prix de vente</li> <li>Juridique : Création d'une structure, problématiques légales spécifiques aux microbrasseries</li> <li>Gestion de brasserie : Revue des fournisseurs, création d'un business plan, planning d'ouverture de brasserie, définition du besoin en financement et recherche de financement</li> </ul>	6h00 de vidéo en ligne Visionnage en autonomie en amont de la formation	<p>Le stagiaire connaît les stratégies de distribution et sait calculer un prix de vente.</p> <p>Le stagiaire maîtrise les aspects juridiques, connaît les spécificités légales liées à l'ouverture d'une entreprise dans le domaine brassicole.</p> <p>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.</p>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>LUNDI</b> MATIN	Introduction  Le malt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction, tour de table, présentation du déroulé de la semaine</li> <li>• L'orge, composition et structure</li> <li>• Le processus de maltage</li> <li>• Céréales non maltées</li> <li>• Conditionnement et stockage</li> <li>• Eléments de biochimie (enzymes, glucides...)</li> </ul>	Face à face Support de cours Fiche de TD Verrerie de laboratoire Pratique : Initiation au maltage	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leurs caractéristiques, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation.
	L'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition de l'eau : les ions et leurs effets sur le goût de l'eau et de la bière</li> <li>• pH : enjeux et contrôle du pH</li> <li>• Dureté et alcalinité</li> <li>• Profils d'eau : historique et actualités</li> <li>• Traitement de l'eau pour créer un profil adapté au style visé</li> </ul>	Face à face Support de cours Matériels de brasserie divers (densimètre, ...)	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leurs caractéristiques, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation.  Le stagiaire sait adapter son profil d'eau de brassage.
<b>MARDI</b> MATIN	Le houblon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classification</li> <li>• Culture</li> <li>• Composition</li> <li>• Conditionnement, stockage</li> <li>• Houblons amérisants, aromatiques, mixtes et dérivés</li> </ul>	Face à face Support de cours	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leurs caractéristiques, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation.
<b>MARDI</b> APRÈS-MIDI	La levure & initiation à la microbiologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classification</li> <li>• Métabolisme</li> <li>• Conditionnement, stockage, manipulation</li> </ul>	Face à face Support de cours Fiche de TD Verrerie de laboratoire (bec bunsen, milieu nutritif, souche de levure, etc.) Pratique : Réalisation de starters comparatifs	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leurs caractéristiques, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation.  Le stagiaire sait réaliser un starter de levure.
<b>MERCREDI</b> MATIN	Métrologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métrologie : étalonnage et utilisation</li> <li>• Matériel de laboratoire : théorie (alcoometre, qPCR...) et utilisation (microscope et comptage de levure, cône imhoff...)</li> </ul>	Face à face Support de cours Fiches matériel et matériel (densimètre, réfractomètre, thermomètre, manomètre, etc.)	Le stagiaire connaît et maîtrise les instruments de contrôle nécessaires à la maîtrise du processus de brassage. Il sait comment les étalonner et les entretenir.





	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>LUNDI</b> MATIN	Suivi de brassin 10hL La production de bières certifiées BIO	Visite de brasserie et suivi d'un brassin 10hL : <ul style="list-style-type: none"> <li>Découverte du matériel et du cadre de production (brassage, fermentation, conditionnement)</li> <li>Suivi d'un brassin 10hL</li> </ul> Bières BIO : <ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges et contraintes</li> <li>Le processus de certification</li> </ul>	Face à face Support de cours Brasserie pédagogique 10hL	Le stagiaire découvre le cadre de travail d'une brasserie artisanale et pratique sur du matériel 30hL  Le stagiaire connaît le cahier des charges de la production de bières BIO et sait effectuer les démarches liées à la certification de son produit.
	Hygiène, Sécurité et démarche Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place d'un plan de gestion de l'hygiène (HACCP)</li> <li>Contaminants en microbrasserie, principes de nettoyage et produits utilisés</li> <li>La sécurité et le DUER (Document Unique d'Évaluation des Risques)</li> <li>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</li> </ul>	Face à face 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.
<b>MARDI</b> MATIN	Gestion de production Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestion des stocks de matières premières (fournisseurs, conservation, stockage)</li> <li>Gestion d'un planning de production</li> <li>Conditionnement (fûts et bouteilles) - Calcul de sucrage et application de la théorie de la carbonatation forcée</li> </ul>	Face à face Support de cours Pratique : Fermenteurs avec pression 1,2bars, 240L, cylindro-coniques, Bougie frittée, Embouteilleuse Enolmaster, Fûts inox	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.  Le stagiaire sait opérer en autonomie le conditionnement de la bière en bouteille en refermentation, et en fût, sous pression comme en fermentation.
	Matériel de brasserie Innovations brassicoles et autres productions avec le même matériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le choix et le dimensionnement du matériel de brasserie</li> <li>La documentation et l'expérimentation</li> <li>Le vieillissement, l'utilisation des fruits et plantes</li> <li>Les bières sans alcool, les sodas et le kombucha</li> </ul>	Face à face Support de cours	Le stagiaire peut choisir et dimensionner le matériel de sa brasserie en fonction de ses objectifs de production  Le stagiaire sait organiser ses recherches et sa veille documentaire. Il sait élaborer un protocole d'expérimentation

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<b>MERCREDI</b> MATIN & APRÈS-MIDI	Brassage  Examen blanc	<ul style="list-style-type: none"> <li>Création d'une recette selon un cahier des charges</li> <li>Brassage de la recette en équipe sur braumeister 2hL</li> <li>Application des connaissances théoriques acquises, réalisation de prélèvements et d'analyses vus en cours</li> <li>Explication des choix effectués pour élaborer le produit</li> </ul>	Face à face Support de cours Braumeister 2hL Fermenteurs Matériel de laboratoire Produits de nettoyage Examen blanc	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage.  Il sait utiliser les instruments de contrôle et appliquer les actions correctives nécessaires le cas échéant.
	Stratégies de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revue du marché de la bière artisanale en France (demande, offre et tendances)</li> <li>Les canaux de distribution et road to market</li> <li>Coûts de production, stratégies de pricing et de format</li> <li>Définition d'un prix de vente minimum</li> </ul>	Face à face Support de cours Pédagogie inversée	Le stagiaire sait comment évaluer le potentiel du marché à l'échelle locale.  Le stagiaire sait comment choisir ses canaux de distribution privilégiés et définir le format et le prix associé.
<b>JEUDI</b> APRÈS-MIDI	Juridique  Communication et stratégies de vente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loi EVIN, douanes, INPI, législation de l'étiquette etc.</li> <li>Choix des modes de communication et budgets</li> <li>Démarche commerciale : positionnement et axes de différenciation, étapes de la démarche commerciale, etc.</li> </ul>	Face à face Support de cours Pédagogie inversée	Le stagiaire maîtrise les aspects juridiques et les spécificités légales liées à une entreprise du domaine brassicole.  Le stagiaire sait choisir ses modes de communication, identifier ses axes de différenciation et construire une démarche commerciale adaptée
	Lancement et gestion de brasserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revue des problématiques business pour le lancement d'une microbrasserie : étude de marché, business plan, investissement et modes de financements</li> <li>Problématiques liées au choix du local et du matériel</li> <li>Etude de cas du lancement d'une microbrasserie de 5hl</li> <li>Gestion de brasserie (fournisseur, recrutement, comptabilité, etc.)</li> </ul>	Face à face Support de cours Pédagogie inversée Etude de cas	Le stagiaire comprend les problématiques liées au lancement d'une brasserie et maîtrise les outils associés (étude de marché, business plan, etc.)  Le stagiaire comprend les problématiques liées à la gestion d'une brasserie et maîtrise les démarches associées (passage de commande, facturation, etc.)



# DURÉES ET MODALITÉS d'ORGANISATION

Durée :

- 3 semaines (15 jours) de formation théorique en centre
- 4 semaines (20 jours) de stage pratique en micro-brasserie ayant au moins 3 ans d'existence

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

Effectif plancher : 4 stagiaires

Effectif plafond : 12 stagiaires

Lieu :

- La Beer Fabrique - 6/10 Rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris
- La Beer Fabrique - 40 Rue Hemet, 93300 Aubervilliers

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

# 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 : 4500€ (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
- 2 sessions d'évaluation sont organisées par an
- 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](mailto:formation@lbf.beer).

Débouchés : La formation Titre Brasseur prépare aux métiers de Brasseur – Opérateur de brasserie, Responsable de production en brasserie, etc.

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

Les indicateurs de résultat seront mis à jour suite  
aux premières sessions d'examen en 2024

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

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