



LA BEER

FABRIQUE

Offre de Formations Professionnelles

Une formation brasseur adaptée
aux besoins du métier

Pratique & Théorique

Version 02 : 23/01/2024



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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 UPC09 du BP Industries Alimentaires (RNCP14923 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

OBJECTIFS OPERATIONNELS

A l'issue de la formation, l'apprenant valide l'UCP9 du BP Industries Alimentaires :

- Organiser le travail
 - S'informer du programme de production et des instructions
 - S'assurer de la disponibilité et de la conformité des moyens
- Réaliser les opérations nécessaires à la production
 - Conduire les activités de production
 - Réaliser les contrôles produit/process
 - Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier de sa ligne au cours de la journée ou en fin de production
- Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation



CONTENU DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL À 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
EN AMONT	E-learning : Gestion d'entreprise	-5h30 heures de e-learning - Distribution : canaux et stratégie, prix de vente, approvisionnement -Juridique : création de structure, problématiques spécifiques - 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	<i>Visionnage en autonomie</i> Vidéos en ligne Support de cours	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.
LUNDI MATIN		- Questionnaire de début de formation -Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine - Marché en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur	<i>Face à face</i> Support de cours	Le stagiaire connaît le marché français de la bière et les principaux styles de bière.
	Introduction : - Brassage, bière et opportunités - Revue des ingrédients - Process de brassage, fermentation et conditionnement	- Revue des ingrédients : spécificités, apports et utilisation - Revue des étapes de brassage : objectifs, déroulement, durée - La fermentation : principe, contrôles et suivi - Conditionnement : théorie de la carbonatation naturelle et forcée, conditionnement en bouteille et en fût	<i>Face à face</i> Support de cours	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.
LUNDI APRÈS-MIDI				
MARDI MATIN	Préparation à l'examen de fin de semaine	Entraînement à l'examen de fin de semaine, à l'aide d'une réflexion sur un projet de production	<i>Face à face</i> Support d'examen	Le stagiaire sait restituer ses connaissances.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
MARDI APRÈS-MIDI	Visite de brasserie / brewpub	- Visite - Session de questions / réponses et dégustation	A titre indicatif : 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	Le stagiaire connaît les étapes de brassage, les équipements de base et découvre le cadre de travail d'une brasserie artisanale / brewpub.
	Élaboration d'une recette	-Élaboration d'une recette de bière -Calculs de base -Choix des ingrédients -Adaptation au cours du brassage	<i>Travail en groupe</i> Support de cours Exercices interactifs	Le stagiaire sait créer une recette de bière en travail d'équipe. Il sait expliquer ses choix.
MERCREDI MATIN	Après-midi de brassage	- 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	<i>Atelier de brassage</i> Cuves de brassage 30L, ingrédients, refroidisseurs, fermenteurs	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage.
	Journée de brassage sur pico-brasserie pédagogique	- 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) - Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées - Utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH) -Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées	<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	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. Il sait effectuer à bon escient les calculs de rendement, d'IBU et d'alcool. Il sait utiliser les auxiliaires de production à sa disposition. Le stagiaire sait reconnaître les faux goûts.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
VENDREDI MATIN	Zythologie	-Histoire des styles -Théorie du service au bar et de la verrerie -Théorie de la dégustation et des défauts -Pratique de la dégustation		Le stagiaire connaît la théorie de la zythologie et en comprend les enjeux.
	Hygiène, Qualité et Sécurité	-Principes d'hygiène et de qualité en microbrasserie -Mise en place d'un protocole de maîtrise : l'exemple de la méthode HACCP -Sensibilisation au risque sécuritaire en brasserie, éléments de maîtrise	Face à face Exercices de dégustation Support de cours Slide Produits	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 de l'UCP09 du BP Industries Alimentaires	Examen en visioconférence Fiche support 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. Les documents remis 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 Téléphone : 01 71 27 71 02

SIRET : 82057427500021 NAF : 1105Z

TVA Intracommunautaire : FR92820574275

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



PROGRAMME DÉTAILLÉ

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923/>

Paris

Lundi

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

Mardi

- Journée de brassage sur 1hL à La Beer Fabrique Paris et revue des erreurs de brassage
- Dégustation de faux goûts

Mercredi

- Module zythologie
- Visite de brewpub
- Entraînement à l'examen de fin de semaine

Jeudi

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

Vendredi

- Examen en vue de l'obtention de l'UCP09 du BP Industries Alimentaires
- Questionnaire de satisfaction

PROGRAMME DÉTAILLÉ

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923/>

Lyon



Lundi

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

Mardi

- Journée de brassage sur 1hL à La Beer Fabrique Lyon et revue des erreurs de brassage
- Dégustation de faux goûts
- Présentation QHSE

Mercredi

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

Jeudi

- Visite de microbrasserie
- Module zythologie

Vendredi

- Examen en vue de l'obtention de l'UCP09 du BP Industries Alimentaires
- Questionnaire de satisfaction

PROGRAMME DÉTAILLÉ

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923>

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

- Module zythologie et dégustation de faux goûts
- Présentation QHSE
- Visite de microbrasserie

Jeudi

- Journée de brassage sur 3hL à la Brasserie Vieilledent et revue des erreurs de brassage
- Entraînement à l'examen de fin de semaine

Vendredi

- Examen en vue de l'obtention de l'UCP09 du BP Industries Alimentaires
- Questionnaire de satisfaction

PROGRAMME DÉTAILLÉ

FORMATION CERTIFIANTE - Référentiel accessible :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923>

Nantes



Lundi

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

Mardi

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

Mercredi

- Présentation QHSE
- Entraînement à l'examen de fin de semaine
- Module zythologie

Jeudi

- Journée de brassage au sein d'une brasserie partenaire
- Dégustation de faux goûts et revue des erreurs tout au long du processus de brassage
- Visite de microbrasserie

Vendredi

- Examen en vue de l'obtention de l'UCP09 du BP Industries Alimentaires
- Questionnaire de satisfaction



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

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 et remise de la convocation à l'examen
- Dernier jour de formation : évaluation certificative en vue de l'obtention du bloc UCP9 du BP Industries Alimentaires (RNCP14923)
- Résultat des évaluations après commission du jury d'évaluation : résultat communiqué deux fois 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 vous tourner vers notre formation Titre Brasseur qui vous permettra d'obtenir la certification de Niveau III - Titre Brasseur.

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

Pour plus de renseignements sur les autres blocs du BP, vous pouvez vous tourner vers le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, certificateur du BP Industries Alimentaires. Vous pouvez aussi retrouver [ici](#) la liste complète des organismes préparant à cette certification.

NOS INDICATEURS DE RÉSULTATS - 2023

- Taux de satisfaction : 9,3/10
- Taux d'obtention du 1er bloc de compétences du CQP Technicien de Process Brassicole (RNCP32113 de la CMA France) : 84%
- Taux d'assiduité : 99,9%

pour 390 stagiaires accueillis en 2023

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : formation@lbf.beer