



LA
BEEER
FABRIQUE

Offre de
Formations
Professionnelles

Une formation brasseur adaptée
aux besoins du métier

Pratique & Théorique

Version 05 : 31/12/2024



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 UC5A du BP Conducteur de ligne de production alimentaire (RNCP39156 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, l'apprenant valide l'UC5A du BP Conducteur de ligne de production alimentaire :

- 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, NANTES, LILLE ET MARSEILLE



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, LILLE, MARSEILLE

FORMATION CERTIFIANTE - BP Conducteur de ligne de production alimentaire

RNCP39156 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Date d'échéance : 01/09/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39156/>

PROGRAMME DÉTAILLÉ INDICATIF



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

- Élaboration 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'UC5A du BP Conducteur de ligne de production alimentaire
- Questionnaire de satisfaction

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
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 ShL 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 Introduction : - Brassage, bière et opportunités - Revue des ingrédients - Processus de brassage, fermentation et conditionnement	- Questionnaire de positionnement - Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine et de l'évaluation - 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. - C.9.1. Organiser le travail - 9.1.1. S'informer du programme de production et des instructions - 9.1.2. S'assurer de la disponibilité et de la conformité des moyens
LUNDI APRÈS-MIDI		- 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 - Quiz	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. - C.9.1. Organiser le travail - 9.1.1. S'informer du programme de production et des instructions - 9.1.2. S'assurer de la disponibilité et de la conformité des moyens
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> - Fiche de tâche	Le stagiaire sait restituer ses connaissances.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
MARDI APRÈS-MIDI	Visite de brasserie / brewpub	- Visite - Session de questions / réponses et dégustations	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. - C.9.2. Réaliser les opérations nécessaires à la production - C.9.2.1. Conduire les activités de production - C.9.2.2 Réaliser les contrôles produit/process - C.9.2.3. Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier de sa ligne au cours de la journée ou en fin de production
	Élaboration d'une recette	- Elaboration d'une recette de bière - Calculs de base - Choix des ingrédients - Adaptation au cours du brassage	- Travail en groupe - Support de cours - Quizz	Le stagiaire sait créer une recette de bière en travail d'équipe. Il sait expliquer ses choix. - C.9.2. Réaliser les opérations nécessaires à la production - C.9.2.1. Conduire les activités de production - C.9.2.2 Réaliser les contrôles produit/process - C.9.2.3. Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier de sa ligne au cours de la journée ou en fin de production
	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	- Ateliers de brassage - Quizz - Cuve de brassage 30L, ingrédients, refroidisseurs, fermenteurs	Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage. - C.9.2. Réaliser les opérations nécessaires à la production - C.9.2.1. Conduire les activités de production - C.9.2.2 Réaliser les contrôles produit/process - C.9.2.3. Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier de sa ligne au cours de la journée ou en fin de production - C.9.3. Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation
	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	- Ateliers de brassage - Quizz - Picobrasserie 100L, ingrédients, densimètre, réfractomètre, teinture d'iode, fiche de TD, pack de dégustation de faux-goûts	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. - C.9.2. Réaliser les opérations nécessaires à la production - C.9.2.1. Conduire les activités de production - C.9.2.2 Réaliser les contrôles produit/process - C.9.2.3. Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier de sa ligne au cours de la journée ou en fin de production - C.9.3. Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation

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

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 5 heures 30 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)





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

Pas de pré-requis

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

Lyon : 10 rue Saint-Polycarpe, 69001 Lyon - Métro : Hôtel de Ville L. Pradel (ligne A)

Toulouse : 5 rue du Prieuré, 31000 Toulouse - Métro : Carmes (ligne B), Esquirol (ligne A)

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

Lille : 134 rue d'Arras, 59000 Lille - Métro : Porte d'Arras

Marseille : 82 boulevard Rey, 83470 st Maximin la Sainte Baume
- Bus : Lycee Janetti (ligne 94)

Accessibilité : Nous conseillons à toute personne en situation de handicap de contacter notre Référent Handicap, Pierre GUIBOUT, pour que l'on vous accompagne au mieux dans votre démarche de formation : pierre.g@lbf.beer

DÉLAI D'ACCÈS ET DE RÈGLEMENT

Modalités d'accès :

- Envoi d'un mail pour prise de contact
- Entretien téléphonique de positionnement
- Accompagnement aux différentes étapes d'inscription

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

- CPF : délai de 14j ouvrés minimum avant le début de la session
- France travail : 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 : 1899€ (TVA non applicable - Art. 293B du CGI)

Modalités de règlement :

- 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

Un document de prise en charge sera demandé pour toute inscription via financement entreprise ou OPCO.





MODALITÉS D'ÉVALUATION & SUITE DE PARCOURS

Modalités de suivi et d'évaluation :

- Chaque jour : signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- 1^{er} jour : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire et remise de la convocation à l'examen
- Remplissage et rendu d'une fiche de tâche au cours de la semaine
- 5^e jour : entretien de 20 min avec l'ENILV en vue de l'obtention du bloc UCA5 du BP Conducteur de ligne de production alimentaire (RNCP39156)
- 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 Conducteur de ligne de production alimentaire". Vous pouvez aussi retrouver [ici](#) la liste complète des organismes préparant à cette certification.

NOS INDICATEURS DE RÉSULTATS

2023

- Nombre de stagiaires : 402
- Taux de satisfaction moyen : 9,3/10
- Taux d'obtention moyen des blocs 1 et 3 de compétences du CQP Technicien de Process Brassicole (RNCP32113 de l'OPCALIM) : 84%
- Taux d'assiduité moyen : 99,9%
- Taux de présentation à l'examen : 99,9%

2024

- Nombre de stagiaires : 280
- Taux de satisfaction moyen : 9,4/10
- Taux d'obtention moyen à l'examen de l'UCP 09 du BP - Industrie Alimentaires (RNCP14923 de Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire) : 98%
- Taux d'assiduité moyen : 99,9%
- Taux de présentation à l'examen : 99,9%

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : formation@lbf.beer