



LA
BEEER

FABRIQUE

Formation brasseur
professionnel à distance

Une formation brasseur en e-learning
adaptée aux besoins du métier

Version 01 : 01/02/2025



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appréhender l'univers brassicole, ses tendances et son évolution
- Comprendre le processus de production, de fermentation et de conditionnement de la bière
- Maîtriser les étapes de la création de recette et les outils associés
- Acquérir les bases théoriques et pratiques du brassage de bière afin de les mettre en pratique en autonomie
- Obtenir le bloc UC1 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 A DISTANCE

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, l'apprenant valide l'UC1 du BP
Conducteur de ligne de production alimentaire - Se situer en tant
que professionnel de la production de produits alimentaires

- Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
- Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaire



CONTENU DE LA FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE

- 1 Ingrédients et fabrication de la bière**
les caractéristiques de l'eau, du malt, du houblon et de la levure. Le déroulé et les éléments clés des étapes de brassage
- 2 Elaboration d'une recette**
Choix du style et des ingrédients. Les calculs à réaliser. L'utilisation de logiciels dédiés
- 3 Brassage sur 20L et 10hL**
Vidéos de mise en pratique sur 2 types de matériel et fiches techniques pour vous guider dans la mise en application chez vous
- 4 Hygiène et gestion de la production**
Les règles d'hygiène et de sécurité en brasserie, les impacts environnementaux et les aspects juridiques autour de la bière
- 5 Dimensionnement et lancement de production**
Choix du matériel et des fournisseurs. Business plan et distribution de la bière
- 6 Zythologie et dégustation**
Présentation de la zythologie et dégustation de 4 bières que vous pouvez vous procurer chez vous

Programme détaillé

Formation brasseur professionnel à distance

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/>



FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 60 modules vidéos (15 heures), 20 fiches techniques, 5 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
Introduction : Brassage, bière et opportunités	<ul style="list-style-type: none">• Présentation du formateur et de la formation• Histoire de la bière• Définition de la bière, ses grandes familles• L'écosystème brassicole	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 20min• Bibliographie sur le brassage et la bière	<p>Le stagiaire connaît le marché français de la bière et les principaux styles de bière.</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
Les ingrédients de la bière	<ul style="list-style-type: none">• L'eau• Le malt• Le houblon• Les levures	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 75min• Fiches techniques (x4)• Quizz	<p>Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leur mode de conservation et leur utilisation</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
La fabrication de la bière	<ul style="list-style-type: none">• Le concassage• L'Empâtage• Filtration, recirculation et lavage• Ebullition et houblonnage• Whirlpool• Refroidissement• Fermentation & Suivi de fermentation• Conditionnement	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 95min• Fiches techniques (x10)• Quizz	<p>Le stagiaire connaît les étapes de brassag, leurs objectifs et leurs caractéristiques</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
La zythologie	<ul style="list-style-type: none">• Revue du BJCP et des principaux styles• Paramètres de dégustation• Principaux faux goûts• Théorie du service au bar et de la verrerie• Théorie de la dégustation	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 125min• Fiches techniques (x3)• Liste des bières dégustées• Quizz	<p>Le stagiaire connaît la théorie de la zythologie et en comprend les enjeux</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires



FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 60 modules vidéos (15 heures), 20 fiches techniques, 5 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
Elaboration d'une recette	<ul style="list-style-type: none">• Choix d'un style et paramètres associés• Choix des ingrédients• Calculs de base• Adaptation au cours du brassage• Utilisation de Beer Smith et de Little Bock	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 140min• Fiches techniques (x1)• Fiches recettes de base• Présentation de 2 logiciels	<p>Le stagiaire sait créer une recette de bière. Il sait expliquer ses choix.</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
Brassage sur 20 litres	<ul style="list-style-type: none">• Choix du matériel (<i>pour réaliser chez vous</i>)• Pesée des malts et du houblon• Concassage / Empâtage / Test à l'iode• Filtration, ébullition, transfert et ensemencement• Bloc froid• Resucrage et embouteillage• Correction des paramètres pendant les brassins et la fermentation	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 80min• Fiche matériel à acheter pour réaliser le brassin chez soi	<p>Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise les étapes du brassage.</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires• C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires
Hygiène et gestion en brasserie	<ul style="list-style-type: none">• Les principes de bases, méthode HACCP• Principes de nettoyage en microbrasserie• La sécurité en brasserie• Les principaux impacts environnementaux d'une brasserie et du processus de brassage• Les aspects juridiques en brasserie	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 60min• Fiches techniques (x2)• Quizz	<p>Le stagiaire connaît les enjeux de qualité, sécurité, juridique et impacts autour de la production de bière</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires



FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 60 modules vidéos (15 heures), 20 fiches techniques, 5 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
Brassage sur 10 hL	<ul style="list-style-type: none">• Concassage• Présentation du Brewhouse et empâtage• Filtration, ébullition et transfert• Bloc froid• Conditionnement bouteille	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 45min• Présentation d'une brasserie en activité de 10hL	<p>Le stagiaire connaît le matériel et les tâches à réaliser dans une micro-brasserie</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaire
Dimensionnement du matériel	<ul style="list-style-type: none">• Estimer, anticiper la production et le développement de la brasserie• Choisir le matériel en fonction des avantages et inconvénients de chaque poste de travail• Définir son besoin immobilier pour y établir son projet• Fournisseurs de matériel & critères de choix• Fournisseurs matières premières & critères de choix	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 70min• Fichier excel dimensionnement d'une brasserie	<p>Le stagiaire connaît les règle de dimensionnement et de choix du matériel ainsi que les fournisseurs clés</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires
Lancement de brasserie	<ul style="list-style-type: none">• Etude de marché et business plan• Recherche de financements• Planning d'un projet de lancement• La distribution de bières	<ul style="list-style-type: none">• Vidéos - 110min• Fichier excel business plan	<p>Le stagiaire connaît le fonctionnement d'un business plan et les enjeux de la distribution de bière</p> <p>C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none">• C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques mis à disposition du stagiaire

Dans le cadre de la réalisation de la séquence de formation à distance, un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire, sur le Learning Management System (L.M.S) Digiforma accessible au moyen d'une simple connexion internet. La plateforme regroupe :

- Les modules de cours vidéo théoriques et pratiques ainsi que des fiches techniques
- Les exercices d'évaluation (quizz type QCM)

Modalités d'assistance du stagiaire lors de la séquence de formation réalisée à distance

En cas de besoin pédagogique ou technique, les stagiaires peuvent contacter Pierre Guibout (pierre.g@lbf.beer), responsable des formations à La Beer Fabrique.

Le stagiaire peut solliciter un ou plusieurs rendez-vous personnalisés avec un professionnel expert via la plateforme e-learning. Ces experts sont des formateurs au brassage ou des brasseurs ayant les compétences de brassage, zythologie, création de brasserie



DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Type : Formation à distance

Public : Tout public

Pré-requis : Pas de pré-requis

Durée : 15 heures de contenus vidéo à visionner. Avec les supports de formation écrit, le travail personnel et les tests de fin de module, la durée moyenne est estimée à 40 heures

Période de réalisation : Les formations ont été conçues pour être réalisées en 8 à 12 semaines. Nous vous recommandons de suivre ce rythme pédagogique pour faciliter votre apprentissage.

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
- Accès dédié à la plateforme e-learning via lien partagé avec l'apprenant

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/Entreprise : délai de 11j ouvrés minimum avant le début de la session

Tarif : 1499€ (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 :

- Evaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire de début de formation
- Suivi des connexions et de l'avancée du candidat
- Remplissage et rendu d'une fiche de tâche au cours de la formation
- Remise de la convocation à l'examen
- Entretien de 20 min avec l'ENILV en vue de l'obtention du bloc UCA1 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 d'opérateur de production ou de conditionnement, de créateur de micro-brasserie

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%

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)