



LA BÈER

FABRIQUE

Offre de Formations Professionnelles

Une formation dédiée à la
distillation

Pratique & Théorique

Version 04: 29/04/2026



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION DISTILLATEUR

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Permettre à l'apprenant de conduire le processus de production pour fabriquer des spiritueux
- Comprendre l'histoire des spiritueux et des ingrédients
- Mélanger à la fois théorie et pratique pour acquérir les bases de la distillation
- Découvrir l'environnement de travail d'une micro distillerie
- Bénéficier de l'expérience de nos formateurs pour avoir une vue d'ensemble des incontournables en vue de l'ouverture d'une micro distillerie
- 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 DISTILLATEUR

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, l'apprenant valide l'UC5A du BP
Conducteur de ligne de production alimentaire - Préparer la
mise en production d'une nouvelle transformation
alimentaire artisanale

- Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
- Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale



CONTENU DE LA FORMATION DISTILLATEUR



- 1** **Connaissances théoriques sur la distillation**
Les matières premières, le processus de fabrication, les différents spiritueux
- 2** **Mise en application au sein du micro distillerie**
Réalisation d'une 2ème passe de whisky et d'une distillation de gin
- 3** **Apprentissage des règles liées à la distillation**
Gestion douanière, QHSE, gestion de production
- 4** **Revue des projets individuels**
Introduction au matériel de distillation et échange sur vos projets (taille, financement, etc.)

FORMATION DISTILLATEUR PARIS, LYON, NANTES , BORDEAUX Programme détaillé

FORMATION CERTIFIANTE - BP Conducteur de ligne de production alimentaire
RNCP39156 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'enregistrement : 01/09/2024 Date d'échéance : 01/09/2029
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39156>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
LUNDI MATIN	Introduction : <ul style="list-style-type: none">Histoire et marché de la distillationProcessus de distillationRevue des différents Spiritueux	<ul style="list-style-type: none">Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine et de l'évaluationQuestionnaire de positionnementMarché en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur	Face à face Support de cours	Le stagiaire connaît le marché français des spiritueux et ses opportunités C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
		<ul style="list-style-type: none">Introduction aux notions physico-chimiques de la distillationMéthodes de distillation et matérielRevue des spiritueux, appellations, et méthode de productionDégustation	Face à face Support de cours Dégustation de spiritueux	Le stagiaire connaît la théorie du processus de distillation, ainsi que les éléments de contrôle nécessaires à la maîtrise du processus. C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
MARDI MATIN	Matières première & élaboration de recette	<ul style="list-style-type: none">Les matières premières : eau, matières premières amylacéesCréation de recette : choix des ingrédients, calculs de base...	Face à face Support de cours Fiche création de recette	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation pour la création d'un produit C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
MARDI APRÈS-MIDI	Whisky : Brassage et fermentation de moût	<ul style="list-style-type: none">Ingrédients & création d'une recette de moûtProcessus de brassage de moût de whiskyFermentation de moût de whisky	Face à face Support de cours	Le stagiaire maîtrise le processus de fabrication et de fermentation du whisky C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante C05.2 - Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanal
MERCREDI MATIN	Mise en pratique : 2ème passe de whisky Préparation à l'examen de fin de semaine Le matériel	<ul style="list-style-type: none">Mise pratique en parallèle : 2eme passe de whiskyEntraînement à l'examen de fin de semaine, à l'aide d'une réflexion sur un projet de productionRevue du matériel d'une micro distillerie et dimensionnementMétrologie	Alambic à repasse 100L et 500L Fiche de tâche Face à face Support de cours	Le stagiaire connaît les étapes de distillation, les équipements de base et découvre le cadre de travail d'une micro distillerie C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante C05.2 - Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanal Le stagiaire sait restituer ses connaissances.

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
MERCREDI APRÈS-MIDI	QHSE et gestion de production	<ul style="list-style-type: none"> Principes d'hygiène et de qualité en distillerie Mise en place d'un protocole de maîtrise : l'exemple de la méthode HACCP Sensibilisation au risque sécuritaire en distillerie, éléments de maîtrise Suivi de production 	Face à face Support de cours	<p>Le stagiaire maîtrise les processus de qualité et de suivi de production au sein d'une micro distillerie</p> <p>C05.2 - Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale</p>
	Mise en pratique : Production et conditionnement de gin	<ul style="list-style-type: none"> Pratique en parallèle : Distillation de gin Sélection d'herbes et épices Embouteillage 	Alambic à repasse 100L et 500L Ensemble du matériel de distillation	<p>Le stagiaire connaît les étapes de distillation, les équipements de base et découvre le cadre de travail d'une micro distillerie.</p> <p>C05.2 - Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanal</p>
JEUDI APRÈS-MIDI	Administratif et business	<ul style="list-style-type: none"> Gestion douanière : cadre réglementaire, enregistrement et déclarations Elements business : création de marque, business plan, distribution, ... 	Face à face Support de cours Pédagogie inversée Etude de cas et examen blanc	<p>Le stagiaire connaît le cadre réglementaire de la production de spiritueux et maîtrise l'aspect financier de leur production</p> <p>C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante</p>
	Whisky : vieillissement en barrique	<ul style="list-style-type: none"> Molécules aromatiques Vieillissement en barrique 	Face à face Support de cours	<p>Le stagiaire connaît le processus de vieillissement des spiritueux</p> <p>C05.1 - Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante</p>
VENDREDI MATIN ET APRÈS-MIDI	Examen et revue des projets	<ul style="list-style-type: none"> Examen de fin de formation Revue des projets individuels 	Examen en visioconférence Fiche de travail Ordinateur	Le stagiaire sait restituer ses connaissances.



DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 5 jours (35h en présentiel)

Horaires : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h

Effectif plancher : 4 stagiaires Effectif

plafond : 12 stagiaires

Pas de pré-requis

Lieu :

- La Beer Fabrique, 6-10 Rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris - Métro : Rue Saint-Maur (ligne 3), Saint-Ambroise (ligne 9), Ménilmontant (ligne 12)
 - Distillerie de Paris, 60 Rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris - Métro : Château d'eau (Ligne 4), Strasbourg Saint-Denis (lignes 4, 8 et 9)
 - Distillerie de la Mauvaise Graine, 30 Rue Seguin, 69002 Lyon - Tram : Sainte-Blandine (Ligne 1)
- The Bordeaux Distilling Company, 5 Av. du Dr Schinazi, 33300 Bordeaux
Brasserie de la Hulotte 18 rue du Moulin, 44880 Sautron / Distillerie Fizet 35 Rue Alain Barbe Torte, 44200 Nantes

Le lieu de la formation peut varier pour s'adapter aux contraintes opérationnelles, nous vous conseillons (lorsque nécessaire), de réserver un logement à proximité de la distillerie.

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

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
- 1er 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
- 5ème jour: entretien de 20mins 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 nos autres formations brasseurs ou zythologie afin de compléter votre compréhension du processus de fabrication de boissons

Débouchés : Nos formations préparent aux métiers d'opérateur en distillerie, créateur de micro distillerie, etc.

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

2025

Nombre de stagiaires : 77

Taux de satisfaction moyen : 8,9/10

Taux d'obtention moyen à l'examen de l'UCP09 du BP - Industrie Alimentaires (RNCP39156 de Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire) : 100%

Taux d'assiduité moyen : 100%

Taux de présentation à l'examen : 100%

Insertion : Les résultats de l'enquête d'insertion seront communiqués après la réception des premiers résultats.

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : formation@lbf.beer