



LA BÈER

FABRIQUE

Plaquette pédagogique Formation Avancé

Une formation brasseur
avancée, adaptée aux
besoins du métier

Pratique & Théorique

Version 05: 29/04/2026



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION BRASSEUR AVANCÉE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer à l'examen national des blocs 2 & 3 du Titre Brasseur de Niveau 3 (RNCP42046 de la CMA France)
- 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 BRASSEUR AVANCÉE

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

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

- 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 AVANCÉE



- 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 BRASSEUR AVANCÉE PARIS, LYON, TOULOUSE Programme détaillé

FORMATION CERTIFIANTE - Blocs 2 & 3 du Titre Brasseur
RNCP 42046 de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat France
Date d'enregistrement : 01/04/2026 / Date d'échéance : 01/04/2029
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42046>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
LUNDI MATIN	Introduction Le malt	<ul style="list-style-type: none"> Introduction, tour de table, présentation du déroulé de la semaine L'orge, composition et structure Le processus de maltage Céréales non maltées Conditionnement et stockage Éléments de biochimie (enzymes, glucides...) 	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. C1.1.2.3.4.5. : Fabriquer une bière
	L'eau	<ul style="list-style-type: none"> Composition de l'eau : les ions et leurs effets sur le goût de l'eau et de la bière pH : enjeux et contrôle du pH Dureté et alcalinité Profils d'eau : historique et actualités Traitement de l'eau pour créer un profil adapté au style visé 	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. C1.1.2.3 : Fabriquer une bière C2.1 : Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication C2.5 : Rejeter des effluents en vérifiant leur pH, leur température et leur débit
MARDI MATIN	Le houblon	<ul style="list-style-type: none"> Classification Culture Composition Conditionnement, stockage Houblons amérisants, aromatiques, mixtes et dérivés 	Face à face Support de cours	Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de labière, leurs caractéristiques, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation. C1.1.2.3 : Fabriquer une bière C1.7 : Verser le houblon durant l'ébullition en respectant la recette
MARDI APRÈS-MIDI	La levure & initiation à la microbiologie	<ul style="list-style-type: none"> Classification Métabolisme Conditionnement, stockage, manipulation 	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. C1.1.2.3.10.11.13 : Fabriquer une bière
MERCREDI MATIN	Métrologie	<ul style="list-style-type: none"> Métrologie : étalonnage et utilisation Matériel de laboratoire : théorie (alcoometre, qPCR...) et utilisation (microscope et comptage de levure, cône imhoff...) 	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. C.2.1 : Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication C.2.2 : Nettoyer les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
<p>MERCREDI APRÈS-MIDI</p> <p>JEUDI MATIN</p> <p>JEUDI APRÈS-MIDI</p> <p>VENDREDI MATIN & APRÈS-MIDI</p>	<p>Le processus de fabrication de la bière</p> <p>Valorisation et traitement des déchets, écoresponsabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le processus de brassage, du concassage au conditionnement Réactions biochimiques & interactions moléculaires au cours du brassage Traiter ses déchets (drêches, fonds de cuve, rejets chimiques...) Impact écologique de son activité (approvisionnement, fûts, consommation énergétique, consommation d'eau...) 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Pratique : Opérations courantes de brasserie (contrôle de fermentation, utilisation d'une pierre de carbonatation, dry-hopping, délevurage, cycle de nettoyage)</p>	<p>Le stagiaire connaît la théorie du processus de brassage, de la fermentation et des méthodes de conditionnement. Le stagiaire sait effectuer des contrôles de fermentation (densité, pH), mettre en place une pierre de carbonatation, réaliser un dry hopping dans de bonnes conditions d'hygiène et au moment opportun, quand et comment opérer un délevurage, opérer un cycle de nettoyage complet d'un fermenteur.</p> <p>Le stagiaire a conscience de son impact écologique et sait comment traiter ses déchets.</p> <p>C1.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.12 : Fabriquer une bière C2.1.2.3.4.5 : Contrôler la qualité de la production de la bière</p>
	Zythologie	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation comparative de bières avec changements de paramètres Comparatifs du nez des starters de levure réalisés Revue de « recettes » des principaux styles Données techniques des BJCPs et tableaux des ingrédients principalement utilisés en fonction des styles les plus courants 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Bières de dégustation et recettes correspondantes</p>	<p>Le stagiaire connaît les principaux styles de bière et en connaît les caractéristiques techniques principales. Il est capable de réaliser une analyse gustative d'une bière.</p> <p>C.3.1 : Présenter une bière à un client C.3.2 : Proposer une bière à la dégustation</p>
	Création de recette	<p>Création de recette :</p> <ul style="list-style-type: none"> Données de brassage compte tenu du matériel Elaboration de la recette Présentation de la recette, explication des choix technologiques et d'ingrédients, éléments d'attention Choix d'une recette et introduction à l'adaptation à différentes tailles de salles à brasser 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Données de brassage du matériel utilisé</p> <p>Tableau des éléments à disposition</p> <p>Verrerie de laboratoire</p> <p>Fiche d'aide au parcours de création de recette</p>	<p>Le stagiaire sait créer une recette de bière en autonomie et est capable d'expliquer ses choix.</p> <p>C.1.1 : Analyser le cahier des charges de la bière à produire C.1.2 : Détailler la recette de la bière pour lancer sa production C.1.3 : Sélectionner les matières premières servant à la fabrication</p>
	Brassage	<p>Journée de brassage en semi autonomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en application de la théorie développée précédemment (création de recette, processus de production, mesures et analyses en cours de production, ajustements au cours du brassage) Introduction à la sanitation, à l'hygiène et à la sécurité Calculs de rendement et de houblonnage Test à l'iode 	<p>Unité de recherche double cuves semi automatisée de la marque CoenCo</p> <p>Matériel de mesure (densimètre, réfractomètre, thermomètre...)</p> <p>Produits de nettoyage et de désinfection</p> <p>Teinture d'iode</p>	<p>Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et en appliquant les procédures de contrôle du processus et maîtrise toutes les étapes du brassage. Il sait utiliser les instruments de contrôle, appliquer les actions correctives nécessaires le cas échéant, effectuer à bon escient les calculs nécessaires à la maîtrise de la production, utiliser les auxiliaires de production à sa disposition. Il sait réaliser un test d'atténuation limite.</p> <p>C.1.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.12 : Fabriquer une bière C.2.1.2.3.4.5 : Contrôler la qualité de la production de bière</p>

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
LUNDI 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"> Découverte du matériel et du cadre de production (brassage, fermentation, conditionnement) Suivi d'un brassin 10hL Bières BIO : <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges et contraintes Le processus de certification 	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. C.1.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.12 : Fabriquer une bière C.2.1.2.3.4.5 : Contrôler la qualité de la production de bière
	Hygiène, Sécurité et démarche Qualité	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un plan de gestion de l'hygiène (HACCP) Contaminants en microbrasserie, principes de nettoyage et produits utilisés La sécurité et le DUER (Document Unique d'Évaluation des Risques) 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 	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. C.2.1.2.3.4.5 : Contrôler la qualité de la production de bière
MARDI MATIN	Gestion de production Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Gestion des stocks de matières premières (fournisseurs, conservation, stockage) Gestion d'un planning de production Conditionnement (fûts et bouteilles) - Calcul de sucrage et application de la théorie de la carbonatation forcée 	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 refermentation. C1.11.12.13.14 : Fabriquer une bière
	Matériel de brasserie Innovations brassicoles et autres productions avec le même matériel	<ul style="list-style-type: none"> Le choix et le dimensionnement du matériel de brasserie La documentation et l'expérimentation Le vieillissement, l'utilisation des fruits et plantes Les bières sans alcool, les sodas et le kombucha 	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. C.3.3 : Appréhender le marché en définissant l'objectif de sa brasserie C.3.5 : Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
<p>MERCREDI MATIN & APRÈS-MIDI</p> <p>JEUDI MATIN</p> <p>JEUDI APRÈS-MIDI</p> <p>VENDREDI MATIN & APRÈS-MIDI</p>	<p>Brassage</p> <p>Examen blanc</p>	<ul style="list-style-type: none"> Création d'une recette selon un cahier des charges Brassage de la recette en équipe sur braumeister 2hL Application des connaissances théoriques acquises, réalisation de prélèvements et d'analyses vus en cours Explication des choix effectués pour élaborer le produit 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Braumeister 2hL</p> <p>Fermenteurs</p> <p>Matériel de laboratoire</p> <p>Produits de nettoyage</p> <p>Examen blanc</p>	<p>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.</p> <p>C.1.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.12 : Fabriquer une bière</p> <p>C.2.1.2.3.4.5 : Contrôler la qualité de la production de bière</p>
	<p>Stratégies de distribution</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revue du marché de la bière artisanale en France (demande, offre et tendances) Les canaux de distribution et road to market Coûts de production, stratégies de pricing et de format Définition d'un prix de vente minimum 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Pédagogie inversée</p>	<p>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.</p> <p>C.3.4 : Définir le prix de vente minimum</p>
	<p>Juridique</p> <p>Communication et stratégies de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Loi EVIN, douanes, INPI, législation de l'étiquette etc. Choix des modes de communication et budgets Démarche commerciale : positionnement et axes de différenciation, étapes de la démarche commerciale, etc. 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Pédagogie inversée</p>	<p>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.</p> <p>C.3.3 : Appréhender le marché</p>
	<p>Lancement et gestion de brasserie</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revue des problématiques business pour le lancement d'une microbrasserie : étude de marché, business plan, investissement et modes de financements Problématiques liées au choix du local et du matériel Etude de cas du lancement d'une microbrasserie de 5hl Gestion de brasserie (fournisseur, recrutement, comptabilité, etc.) 	<p>Face à face</p> <p>Support de cours</p> <p>Pédagogie inversée</p> <p>Etude de cas</p>	<p>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.)</p> <p>C.3.3 : Appréhender le marché</p> <p>C.3.4 : Définir le prix de vente minimum</p> <p>C.3.5 : Identifier les économies potentielles</p>



DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 2 semaines (10 jours) de formation théorique en centre

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

Effectif plancher : 4 stagiaires

Effectif plafond : 10 stagiaires

Pré-requis : niveau d'enseignement général de fin de 3ème.

Lieu :

- La Beer Fabrique - 6-10 Rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris
Métro : Rue Saint- Maur (ligne 3), Saint-Ambroise (ligne 9),
Ménilmontant (ligne 12)
- L'espace Rhône: 21 rue longue , 69001- Métro : Métro Cordeliers (ligne A)
- La Beer Fabrique Toulouse : 12 Avenue Etienne Billières, 31300 Toulouse -
Métro : Saint Cyprien - République

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 :

- La certification de brasseur est accessible à partir d'un niveau d'enseignement général de fin de 3ème.
- 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
- 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 : 3500€ (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 de formation : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire et réalisation d'examen blanc.
- 2 sessions d'évaluation sont organisées par an en lien avec les CMA régionales.
- Résultat des évaluations après commission du jury d'évaluation organisé par la CMA: résultat communiqué deux fois par an. (Délai variable entre le passage des examens et la commission pouvant atteindre quelques mois).
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque candidat

Continuité du parcours de formation : Le Titre Brasseur est le plus élevé dans le milieu brassicole en France, il entraîne donc des débouchés dans le monde professionnel. Si vous souhaitez continuer votre parcours et obtenir la totalité du Titre, vous pouvez nous contacter pour passer l'examen du 1er bloc via formation@lbf.beer.

Passerelle : Chacune des unités de compétences peut être utilisée pour toutes passerelles dans l'industrie agro-alimentaire. Il est possible de valider chaque bloc de compétences indépendamment les uns des autres. Les blocs sont capitalisables.

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



MODALITÉS D'ÉVALUATION & SUITE DE PARCOURS - SUITE

Données globales du diplôme :

- Taux d'insertion global dans l'emploi à 6 mois - sessions 2024 : 87% / session 2023 : 81%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois - sessions 2024 : 65% / session 2023 : 67%

Données d'insertion du diplôme propre à La Beer Fabrique :

- Taux d'insertion global à 6 mois : 57% (7 répondants)
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 42% (7 répondants)
- Taux d'insertion global à 12 mois : 100% (1 répondant)

Ces données d'insertions sont réalisées depuis la première session d'examen, à savoir mai 2024

Pour plus de renseignements sur le Titre Brasseur, vous pouvez vous tourner vers la Chambre des Métiers et de l'Artisanat France, certificateur du Titre Brasseur.

NOS INDICATEURS DE RÉSULTATS

2024 - Formation Titre Brasseur

- Nombre de stagiaires : 21
- Taux de satisfaction moyen : 8,9/10
- Taux d'obtention moyen des blocs 1 à 3 du diplôme du Titre Brasseur (RNCP37438 de l'OPCALIM) : 100% (Sur 14 candidats au diplôme)
- Taux d'assiduité moyen : 100%
- Taux de présentation à l'examen : 66,6%
- Taux d'insertion dans le métier visé des personnes ayant obtenu le Titre Brasseur : 100% (1 répondant)

2025 - Formation Titre Brasseur

- Nombre de stagiaires : 64
- Taux de satisfaction moyen : 9,3/10
- Taux d'obtention moyen des blocs 1 à 3 du diplôme du Titre Brasseur (RNCP37438 de l'OPCALIM) : 100% (Sur 9 candidats au diplôme)
- Taux d'assiduité moyen : 100%
- Taux de présentation à l'examen : 31,25 %

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : 01 71 27 71 02

Mail : formation@lbf.beer