

LA BEER FABRIQUE

Formation distillateur professionnel à distance

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

Version 03 : 27/11/2026



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION DISTILLATEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appréhender l’univers des spiritueux et ses tendances
- Comprendre le processus de distillation et de conditionnement des spiritueux
- Maîtriser les étapes de la création de recette et les outils associés
- Acquérir les bases théoriques et pratiques de la distillation
- Obtenir le bloc UC1 du BP Conducteur de ligne de production alimentaire (RNCP 39156 du Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire) niveau 4



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION DISTILLATEUR 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 DISTILLATEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE

1 La théorie de la distillation
Les types de distillation, les différents alambics et les étapes de la distillation

2 Revue des différents spiritueux
Caractéristiques, cahier des charges et législation des familles de spiritueux

3 La dégustation des spiritueux
Comprendre les spiritueux par le biais organoleptiques et les règles du service

4 La mise en pratique sur un alambic
Création de recette, fonctionnement d'un alambic, embouteillage, stockage

5 Le matériel, marketing et business plan
Choix du matériel et des fournisseurs.
Business plan et distribution des spiritueux

6 Gestion administrative et douane
Démarches administratives (agréments, …) et tâches administratives (comptabilité mat., …)

Programme détaillé

Formation distillateur 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'enregistrement : 01/09/2024 Date d'échéance : 01/09/2029
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39156/

FORMATION DISTILLATEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 50 modules vidéos (13 heures), 20 fiches techniques, 4 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
Introduction aux spiritueux	• Histoire des spiritueux • Marché des spiritueux • Principe de distillation	• Vidéos • Bibliographie sur la distillation	Le stagiaire connaît le marché des spiritueux, son histoire et les grands principes de la distillation C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
La théorie de la distillation	• Les différents types d'alambics et leur anatomie • Les matériaux • Les grandes catégories de spiritueux • Distillation traditionnelle à repasse • Distillation à colonne • Distillation continue • Les chauffes • Les éléments additionnels	• Vidéos • Fiches techniques • Quizz	Le stagiaire connaît différents types de distillation, le matériel associé et les étapes de production C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
Revue des différents spiritueux	• Whisky • Gin • Cognac / Armagnac • Agave (tequila, mezcal) • Vodka / Vodka « craft » • Eaux-de-vie • Détails sur les eaux-de-vie • Liqueurs • Rhums	• Vidéos • Fiches techniques • Quizz	Le stagiaire connaît les grandes familles de spiritueux et leurs caractéristiques C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires

FORMATION DISTILLATEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 50 modules vidéos (13 heures), 20 fiches techniques, 4 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
La dégustation	• Service et techniques de dégustation • Dégustation : comprendre les spiritueux par l'analyse organoleptique	• Vidéos • Fiches techniques • Liste des spiritueux dégustés	Le stagiaire connaît la théorie de la dégustation et en comprend les enjeux C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
La pratique de la distillation	• Présentation de la distillerie • Création de recettes types • Distillation • Les coupes • Mesure du TAV • Dilution & ajustement du TAV • Repos et vieillissement • Embouteillage et stockage • Gestion des déchets de production • Nettoyage, hygiène & sécurité	• Vidéos • Fiches techniques • Immersion dans une distillerie	Le stagiaire sait créer une recette de spiritueux et utiliser du matériel de distillation. C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.1 Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
Matériel et dimensionnement	• Définir sa gamme et les volumes de production • Choix de l'alambic • Autres équipements de production	• Vidéos • Liste de fournisseurs • Quizz	Le stagiaire sait choisir et dimensionner son matériel pour conduire une distillation C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • 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

FORMATION DISTILLATEUR PROFESSIONNEL A DISTANCE - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

DURÉE : 50 modules vidéos (13 heures), 20 fiches techniques, 4 quizz

THÈME	CONTENU DES MODULES	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / DU RÉFÉRENTIEL
Marketing	• La consommation de spiritueux en France • Construction de la marque • Étude de marché et personas • Stratégie commerciale et distribution • Business plan	• Vidéos • Fiches techniques	Le stagiaire connaît les enjeux marketing et business autour de la production de spiritueux C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • C1.2 Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires
Douanes & gestion administrative	• Démarches administratives (agrément, rôle des douanes, etc.) • Tâches administratives : comptabilité matière, DRM et DAI	• Vidéos • Fiches techniques • Quizz	Le stagiaire connaît les règles à respecter et les tâches administratives à réaliser en distillerie C1. Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires • 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 Sarah Marzouk (sarah.lm@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 aux métiers de la production de boissons et aux processus industriels



DURÉES ET MODALITÉS D’ORGANISATION

Type : Formation à distance

Public : Tout public

Pré-requis : être âgé de 18 ans minimum et
avoir un niveau d'études Bac minimum ;
à défaut, justifier de 3 ans d'expérience professionnelle.

Durée : 13 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 35 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 référente handicap, Sarah Marzouk, pour que l'on vous accompagne au mieux dans votre démarche de formation : sarah.lm@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 11j 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

T**arif :** 1849€ (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 :

- Évaluation 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 UC1 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 distillateur en présentiel

Débouchés : Nos formations préparent aux métiers d'opérateur de production ou de conditionnement, de créateur de micro-distillerie.
Passerelle / equivalence : Ce titre n'a pas de lien avec d'autres certifications.

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

2026 - Formation E-Learning

Les indicateurs de résultats pour cette formation à l'examen de UC1 du BP Conducteur de ligne de production alimentaire (RNCP39156 de Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire) seront partagés suite à la réception des premiers résultats en décembre 2026.

Insertion : Les résultats de l'enquête d'insertion seront communiqués après la réception des premiers résultats en juillet 2026.

La Beer Fabrique, 6-10 rue Guillaume Bertrand 75011, Paris
Mail : formation@lbf.beer / **Téléphone** : 06 71 33 72 94
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)