

BRASSEUR

Devenez brasseur qualifié et transformez votre passion en métier grâce à cette formation diplômante !

Maîtrisez le process complet de fabrication d'une bière ainsi que les normes d'hygiène, de sécurité et la réglementation en vigueur. Participez efficacement à la gestion d'une brasserie !



- Chefs d'entreprise
- Conjoints
- Salariés
- Demandeurs d'emploi



- Diplôme de niveau 3
- Attestation de formation
- Outils et supports pédagogiques

Boîte à outils ∅

Service opérationnel

- Formation continue

Modalités spécifiques ∅

Dispositif mobilisable

- Selon statut et situation du stagiaire : Fonds d'Assurance Formation, OPCO, Pôle emploi, CPF...

ELIGIBLE CPF



- **Atelier participatif** en petit groupe
- **Stage en entreprise**
- **Titre homologué de niveau 3**
- Apprentissages de **techniques innovantes** dans le brassage, exploration de **nouveaux ingrédients** et de nouvelles **méthodes**

Durée

- 40 jours :
20 jours en centres de formation
20 jours de stage en entreprise

Formation

Valeur

- 12 000 €

Tarif



- 4 200 € - Prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle (OPCO, CPF ou Fonds d'Assurance Formation)

INFOS TECHNIQUES

- Inscrite au RNCP n° 37438

Descriptif

Bloc 1 / Fabriquer une bière :

- Analyser le cahier des charges de la bière à produire
- Détailler la recette de la bière pour lancer sa production en indiquant le type d'ingrédients et leur forme, les techniques de préparation
- Sélectionner les matières premières
- Dérouler l'ensemble du processus de fabrication

Bloc 2 / Contrôler la qualité de la production de bière

- Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication
- Les procédures d'hygiène et sécurité
- Vérifier la matière première dans le respect de la réglementation
- Mise en place de la procédure de traçabilité
- Rejets des effluents

Bloc 3 / Participer à la gestion d'une brasserie

- Définir une stratégie commerciale et les techniques de ventes et de promotion
- Définir une politique tarifaire
- Dégustation

3.5.114



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR