

BRASSEUR

3.5.114 - Titre de niveau 3 inscrit au RNCP 42046 le 01-04-2026, certificateur CMA France

Objectif Général

Vous serez capable de maîtriser l'ensemble des aspects techniques, sanitaires, et réglementaires liés à la production de bière. Vous apprendrez à contrôler le processus de fabrication, à garantir la qualité sanitaire et organoleptique de la bière, à respecter les règles d'hygiène et de sécurité, et à participer efficacement à la gestion d'une brasserie. Cette formation vise à développer des compétences solides pour assurer une production de bière de haute qualité dans le respect des normes en vigueur.

Objectifs pédagogiques

Maîtriser le process de fabrication de la bière

Maîtriser la qualité sanitaire et organoleptique de la production de la bière et de son conditionnement.

Maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité et la réglementation en vigueur.

Participer à la gestion d'une brasserie.

Public

Salarié, demandeur d'emploi
Chef d'entreprise, conjoint collaborateur

Prérequis

Aucun

Durée

105 heures en centre de formation (15 jours)
140 heures en stage en entreprise (20 jours)

Plages horaires

De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Programme

Accueil, introduction, évaluation de début de formation	
Module	Objectifs pédagogiques
Présentation	<ul style="list-style-type: none"> Identifier le contenu, le déroulement de la formation et les objectifs à atteindre. Se situer dans son environnement, partager ses attentes avec les autres stagiaires.
BLOC 1 : Fabriquer une bière	
Modules	Objectifs pédagogiques
Analyser le cahier des charges de la bière à produire	<ul style="list-style-type: none"> Les attentes du client Les critères physico-chimiques et organoleptiques
Détailler la recette de la bière pour lancer sa production en indiquant le type d'ingrédients et leur forme, les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> Les différents types d'ingrédients et leurs formes (les malts, les céréales, les houblons, les levures, l'eau...) Les techniques de préparations, et leurs ordres d'incorporation La rédaction d'une recette
Sélectionner les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Savoir choisir les bons ingrédients en fonction du résultat souhaité Décrypter une fiche technique fournisseur
Dérouler l'ensemble du proces de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner les matières premières Adapter le concassage à la mouture Réaliser l'empattage Récupérer le moût Stabiliser le moût et l'aromatiser. Effectuer la clarification Ensemencer le moût avec les levures Contrôler les différents paramètres (température, ph, densité) Procéder aux purges ou filtration Effectuer une re-fermentation Ajouter du dioxyde de carbone

--	--

Bloc 2 Contrôler la qualité de la production de bière

Modules	Objectifs pédagogiques
Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaître la réglementation ▪ Se servir d'instrument de mesure ▪ Analyser le brassin ▪ Mesurer le PH, le degré d'alcool, la saturation
Les procédures d'hygiène et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les équipements personnels et tenue professionnelle ▪ Nettoyer les matériels utilisés
Vérifier la matière première dans le respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les procédures de vérification ▪ Le traitement, le suivi et le tri des matières premières ▪ Les erreurs à éviter
Mise en place de la procédure de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôler la traçabilité des produits ▪ Réaliser les procès-verbaux ▪ Sauvegarder les données
Rejets des effluents	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et règles de rejet ▪ Vérifications du PH, de la température, du débit

Bloc 3 : Participer à la gestion d'une brasserie

Module	Objectifs pédagogiques
Analyse du marché	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définition des objectifs et se positionner sur un marché ▪ Cibler et connaître sa clientèle ▪ La concurrence
Définir une stratégie commerciale et les techniques de ventes et de promotion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La promotion et présentation d'une bière. ▪ Les argumentaires
Définir une politique tarifaire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcul du prix de revient ▪ Déterminer ses prix ▪ Optimiser ses coûts
Dégustation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Savoir goûter une bière et la caractériser ▪ Etiquetage et mention réglementaire ▪ Conseiller le client et associer une bière à des mets

Evaluation des acquis, satisfaction, bilan (1h)

Module	Objectifs pédagogiques
Fin de formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enquête de satisfaction. ▪ Bilan, tour de table...

Méthodes pédagogiques

- Apport de connaissances théorique
- Mise en situation de travail, fabrication de recettes, travaux pratiques en centre de formation et en brasserie ;
- Alternance des périodes en centre et en stage : deux périodes de stage dont la première permet de valoriser des retours d'expérience et échanges
- Réflexions en sous-groupes à partir de problématiques à résoudre
- Mises en situations à partir de cas concrets et ciblés par rapport aux participants

Moyens et encadrement pédagogique

- Atelier participatif en groupe restreint
- Animation par un consultant expert dans le domaine.
- Outils et supports pédagogiques, exercices pratiques.
- Évaluation, remise d'une attestation de formation.

Modalités d'évaluation (diagnostique, intermédiaire, finale, formatives, sommatives)

- **Évaluation des connaissances en début de formation**
- **Examen final écrit** - Trois épreuves d'étude de cas :
 - Technologie professionnelle
 - Questionnaire technique
 - Gestion d'une activité commerciale
- **Examen final mise en situation professionnelle** -
 - Création d'une recette
 - Contrôle d'une phase de fabrication
 - Biérologie et mise en valeur commerciale du produit

Partout présents

LA CHAMBRE

DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pèbre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations