

Durée : 3 jour(s) - 21 heures
Tarif minimum indicatif* 77€ - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

• Définir les volumes à produire
• Calculer les volumes à produire

Public concerné et prérequis :

Personnes en situation de création ou de diversification d'activités voulant se spécialiser en brasserie artisanale.
Aucun prérequis.

Contacts :

Référente administrative de la formation : Sylvie KERKOUCH - +33 (0)3 83 44 88 02 - sylvie.kerkouch@qualtech-groupe.com
Référent handicap : ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Outils et méthodologies d'évaluations :

Point en amont de la formation avec restitution du besoin du participant à l'aide d'une analyse du besoin via un formulaire "Attentes et compétences".

Faciliter la transférabilité des connaissances acquises :

- Mise en situation (dégustations, exercices, calculs,...)
- Brainstorming
- Evaluation par QCM : 1 en début et 1 en fin de formation

Point à la fin de chaque journée de formation pour un recueil des impressions,
Questionnaire de satisfaction à chaud et à froid (environ 4 mois après la fin de la formation).

Moyens d'encadrement de la formation :

Exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel.

Chaque étape de la formation se fait en privilégiant les échanges avec les participants :

- interaction avec les formateurs : les formateurs peuvent intervenir auprès de chaque participant tout au long de la formation.
- Interaction entre participants : chaque participant peut interagir avec l'ensemble du groupe.

convocation) et un support pédagogique (classeur) est remis à chaque participant en début de session.

La planification de la formation permet aux participants de comprendre les informations théoriques acquises directement applicables sur le terrain.

terrain (cf liste des équipements et moyens techniques sur nos sites internet) .

Dans le cadre de nos formations, nous effectuons une évaluation des compétences en début et en fin de formation afin de mesurer les progrès réalisés par les apprenants.

A réception des notes obtenues, nous encourageons vivement les participants à nous contacter afin de les aider à clarifier les critères d'évaluation et à identifier les domaines dans lesquels ils peuvent encore progresser.

Notre objectif est de soutenir les stagiaires tout au long de leur parcours professionnel et de fournir les informations nécessaires pour réussir.

Programme :

JOURNEE 1 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Accueil, Présentation du formateur et des stagiaires, présentation du programme, des objectifs et des méthodes utilisées.

Positionnement

1 - Décrire le marché de la bière

- Le marché mondial de la bière et son évolution
- Evolution et perspective du marché de la bière artisanale en France
- Marché du malt en France
- Bière artisanale : Attentes des consommateurs

2 - Positionner son projet de microbrasserie

- Compétences requises d'un microbrasseur
- Approche du Business plan

Après-midi (3 heures)

3 - Décrire les différents éléments entrant dans la composition de la bière

- Introduction à la biochimie brassicole
- Description des matières premières : Malts
- Description des matières premières : Succédanés, houblons, eau, épices et aromates

JOURNEE 2 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

4 - Identifier les différentes étapes et équipement de la fabrication de la bière en microbrasserie

- Le processus de fabrication de la bière : bloc chaud
- Mouture, macération
- Le processus de fabrication de la bière : bloc chaud
- Filtration, cuisson du moût, traitement du moût

Après-midi (3 heures)

5 - Identifier les différentes étapes et équipement de la fabrication de la bière en microbrasserie

- Le processus de fabrication de la bière : bloc froid
- Ensemencement, fermentation, garde chaude, garde froide
- Le processus de fabrication de la bière : bloc froid
- Filtration, stabilisation

JOURNEE 3 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

6 - Choisir les équipements nécessaires la production d'une bière en microbrasserie en fonction des volumes à produire

- Estimer le coût de revient d'une bière en microbrasserie
- Matériels et équipements de microbrasserie

Après-midi (3 heures)

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

- 7 - Identifier les différentes étapes et équipement de la fabrication de la bière en microbrasserie
- Choisir les équipements nécessaires à la production d'une bière en microbrasserie en fonction des volumes à produire
- Hygiène en microbrasserie

Clôture : Tour de table et bilan de fin de formation

Suivi et évaluation des résultats :

Questionnaire de positionnement "Attentes et compétences", feuille d'émargement, QCM, mises en situation, cas concrets, QUIZ, questionnaires de satisfaction à chaud et à froid (environ 4 mois après la fin de la formation).

Sanction visée :

Certificat de réalisation

Dispositions pratiques :

Visite de l'Atelier pilote (microbrasserie 20 hl, 1 hl et 30 litres)
Visite des laboratoires
Interaction avec les formateurs
Interaction entre les participants

Modalités et délais d'accès :

Admission sur dossier : le candidat doit nous retourner le questionnaire "Attentes et compétences" complété afin de définir et mesurer les besoins par rapport à cette formation.

Notre catalogue est disponible sur simple demande mais il est également consultable sur les sites Internet :

- d'IFBM (<https://www.ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle> « catalogue formation »)
- de QUALTECH (www.qualtech-groupe.com) rubrique «Formations et audits» ; «Formations orge, malt, bière et boissons»

Demande d'inscription par téléphone ou par email (voir contact).

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Les dates de formation sont publiées par année sur notre site internet (Cf adresse ci-dessus). Les démarches d'inscription à une formation doivent s'engager environ 2 mois avant le début de la formation visée. Le bulletin d'inscription doit être complété 15 jours avant le début d'une formation sous réserve des places disponibles. IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Accessibilité :

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez contacter au préalable le référent handicap afin que nous puissions dans la mesure du possible adapter l'action de formation et vous permettre de suivre celle-ci dans les meilleures conditions. ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Pour les formations en intra : Il appartient au client de s'assurer que les locaux soient conformes et

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

accessibles aux personnes en situation de handicap.

Dates :

Nous consulter

** Déjeuners inclus, en sus à votre charge, repas du soir ainsi que les frais d'hébergement et de déplacement*

IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter ce module de formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.