

Durée : 10 jour(s) - 70 heures
Tarif minimum indicatif* : 2 760,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

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

- Elaborer une recette de bière
- Evaluer et sélectionner des matières premières : Malt, Eau, Houblons, Levures, Epices et auxiliaires technologiques
- Contrôler la production tout au long du process : de la réception des matières premières au conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Etablir un plan de maîtrise sanitaire
- Participer à la gestion financière de la brasserie

Public concerné et prérequis :

Entrepreneur-euse-s souhaitant créer une microbrasserie, personne souhaitant travailler ou travaillant en microbrasserie désireuse d'approfondir ses connaissances en technologie de fabrication de la bière et sur les aspects connexes de l'entreprise (réglementation et aspects économiques).

Prérequis :

Avoir un projet professionnel en lien avec la production de bière ou,
Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieur au Niveau 1

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".

Réveil pédagogique, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

Afin d'évaluer si les connaissances acquises pendant la formation sont correctement assimilées et faciliter la transférabilité sur le poste de travail, chaque stagiaire est évalué individuellement à l'aide de :

- 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 :

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire et la dispenser conformément au programme. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des 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.

Un livret d'accueil est transmis à chaque participant en amont de la formation (joint à la convocation) et un support pédagogique (classeur) est remis à chaque participant en début de session.

La plateforme d'essais ainsi que les laboratoires d'IFBM sont de réels outils qui permettent aux participants de comprendre les informations théoriques acquises directement applicables sur le 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

Les grandes étapes de fabrication de la bière

Le marché de la bière

Après-midi (3 heures)

Notions de Biochimie

JOURNEE 2 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Matières premières malts et malts spéciaux : Process, analyses et attentes des brasseurs

Après-midi (3 heures)

Matières Premières : Grains Crus & Autres matières premières, auxiliaires technologiques

Houblon - houblonnage

JOURNEE 3 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Eau : Composition minérale, dureté, impact process & organoleptique, traitement de l'eau

Législation de la Bière : 1ère partie

Après-midi (3 heures)

Analyse sensorielle

Visite Plateforme d'Etudes IFBM

JOURNEE 4 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Concassage, macération, filtration maïsche

Après-midi (3 heures)

Ebullition – Houblonnage (rendements), traitement du moût

JOURNEE 5 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Récapitulatif Bloc Chaud

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

Microbiologie
Fermentation maturation garde

Après-midi (3 heures)
Fermentation maturation garde (suite)
Stabilisation de la bière

JOURNEE 6 - Durée 7 heures
Matin (4 heures)
Législation de la Bière : 2ème partie
Carbonatation de la bière

Après-midi (3 heures)
Embouteillage & Conditionnement

JOURNEE 7 - Durée 7 heures
Matin (4 heures)
Création de Recettes

Après-midi (3 heures)
Nettoyage & désinfection en micro-brasserie

JOURNEE 8 - Durée 7 heures
Matin (4 heures)
Suivi d'un brassin sur le terrain

Après-midi (3 heures)
Dimensionnement du Matériel

JOURNEE 9 - Durée 7 heures
Matin (4 heures)
Marketing, Commercialisation et logistique en microbrasserie

Après-midi (3 heures)
Visites de Brasseries Artisanales

JOURNEE 10 - Durée 7 heures
Matin (4 heures)
Business Plan

Après-midi (3 heures)
Exercices de synthèse

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
Visites de microbrasseries
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 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.