

Durée : 5 jour(s) - 35 heures  
Tarif minimum indicatif\* : 1 440,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes  
(minimum 4 personnes)

### **Objectifs :**

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

- Résoudre des problématiques inhérentes au processus de fabrication de la bière
- Déterminer les points critiques de contrôle afin d'être en mesure de maîtriser les bonnes pratiques de fabrication
- Adapter les matières premières (malt, eau, houblon, levure, auxiliaires technologiques...) aux recettes de bières souhaitées

### **Public concerné et prérequis :**

Cadres, personnel technique ayant plusieurs années d'expérience en brasserie et personnes souhaitant élargir et approfondir leurs connaissances et la compréhension des procédés

Prérequis :

- Avoir une expérience professionnelle en brasserie ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au Niveau 2

### **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

Présentation du marché et ses évolutions

Après-midi (3 heures)

Orge de brasserie et biochimie brassicoles :

- Culture des orges, les variétés, l'histologie
- Différentes enzymes, leurs moments d'activation et leurs impacts sur la qualité des orges, du malt et de la bière

JOURNEE 2 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Matières premières

- Malt : fabrication, analyses (laboratoire) et attentes des brasseurs, caractéristiques des malts pâles et malts spéciaux
- Grains crus : avantages, inconvénients et mise en œuvre

Après-midi (3 heures)

Matières premières :

- Eau : composition minérale et influence sur le process de fabrication ; traitement de l'eau en brasserie, ajustement de l'eau au style de la bière
- Houblon : composition et caractéristiques analytiques
- Levures : nature et diversité, structure et croissance de la levure en brasserie, méthode de réutilisation de ses levures

JOURNEE 3 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Étude approfondie du procédé de fabrication : Maîtrise du process brasserie

- Mouture : qualité de la mouture
- Macération : paliers et activité enzymatique, mesures à effectuer, matériel courant

Après-midi (3 heures)

- Filtration du moût : types de cuves filtre, conduite de la filtration
- Ébullition : objectif, contrôle et suivi
- Traitement du moût : clarification, refroidissement, aération

JOURNEE 4 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Étude approfondie du procédé de fabrication : Maîtrise de la fermentation

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

- But de la fermentation
- Composition du moût
- Métabolisme de la levure

Après-midi (3 heures)

- Fermentation en microbrasserie
- Maturation : "garde chaude"
- Garde froide "stabilisation froide"

JOURNEE 5 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Résolution de problèmes :

- Approche logique et systématique de la résolution de problèmes
- Maîtrise de l'hygiène, du nettoyage et de la désinfection

Après-midi (3 heures)

Développement de nouveaux produits

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](http://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

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](mailto:formation.ifbm@qualtech-groupe.com)

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

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](mailto: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.*