

Durée : 5 jour(s) - 35 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 :

- Situer les différents acteurs, leurs interactions dans la filière (contraintes et besoins)
- Reconnaître les caractéristiques d'intérêt d'une orge brassicole de sa sélection à la production de bière
- Décrire l'ensemble du processus de fabrication d'un malt
- Décrire l'ensemble du processus de fabrication de la bière
- Evaluer un malt en fonction de ses caractéristiques physicochimiques, organoleptiques et du produit attendu
- Evaluer une bière en fonction de ses caractéristiques physicochimiques, organoleptiques et du produit attendu

Public concerné et prérequis :

Technicien·ne·s de brasserie-malterie, commerciaux, sélectionneurs d'orge, équipementiers, organismes stockeurs ou coopératives souhaitant acquérir rapidement une meilleure connaissance de la filière orge-malt-bière

Prérequis :

Travailler dans une industrie de la filière malticole et brassicole ou connexe

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

Introduction aux procédés de la malterie-brasserie

Après-midi (3 heures)

L'orge de brasserie :

- Transformation de l'orge en bière
- Attentes des malteurs, brasseurs et agriculteurs
- Données économiques

JOURNEE 2 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

L'orge de brasserie :

Importance de la variété : critères qualité, caractéristiques et qualités brassicoles de l'orge de brasserie, les principales variétés d'orge, analyses physiques et chimiques en relation avec la brasserie, qualité sanitaire des lots d'orge

Après-midi (3 heures)

Technologie du maltage :

- Les étapes de la transformation : stockage, préparation de l'orge, trempe, germination, touraillage...
- Aperçu sur les matériels utilisés
- Impacts sur la brasserie

JOURNEE 3 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Contrôle des malts – caractéristiques analytiques requises

Après-midi (3 heures)

Brasserie : • Différentes étapes de la fabrication de la bière

JOURNEE 4 : Durée 7 heures

Matin (4 heures)

Brasserie :

- Fabrication du moût
- Fermentation, maturation

Après-midi (3 heures)

Brasserie :

- Filtration, soutirage
- Analyse de la bière

JOURNEE 5 - Durée 7 heures

Matin (4 heures)

- Analyse de la bière (suite)
- Relations qualité de l'orge – qualité du malt – qualité de la bière

Après-midi (3 heures)

- Visite du pilote et du laboratoire IFBM

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 (malterie 600 kg, brasserie, 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

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

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.