

Durée : 1 jour(s) - 7 heures
Tarif minimum indicatif* : 384,00 € TTC - Effectif limité à 6 personnes (minimum 4 personnes)

Objectifs :

À l'issue de la formation, vous serez capable :

- D'apprendre les bons gestes pour travailler en asepsie et protéger vos levures des contaminations
- De collecter, réutiliser et propager vos levures en tenant compte des contraintes matérielles et techniques

Public concerné et prérequis :

Microbrasseur-euse-s souhaitant comprendre et maîtriser les méthodes microbiologiques et de gestion de la qualité en brasserie

Prérequis :

- Avoir suivi une formation équivalente ou supérieure au niveau 2 (nous contacter pour plus d'informations) ou,
- Expérience en brasserie de plus de 6 mois

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

Point à la fin de la 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) .

Une évaluation en entrée et en sortie de formation nous permettent d'évaluer votre progression, si celle-ci est insuffisante nous reviendrons vers vous après la formation en indiquant les blocs de connaissances non-acquis ainsi que les formations complémentaires que vous pourriez suivre.

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

Rappels sur la fermentation et les micro-organismes : flore de fermentation et d'altération et levures et cycles de croissance

Principes de la réutilisation de la levure, choix de matériel et contrôles microbiologiques

Après-midi (3 heures)

Partie pratique : prélèvements stériles, récolte et comptage de levure, calculs du taux d'ensemencement, calculs de propagation, atténuation limite, mesure de la variabilité

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 :

Mise en situation sur l'atelier pilote (microbrasserie 1 hl et 20 hl) et laboratoire de microbiologie

Interaction avec les formateurs

Interaction entre les participants

Modalités et délais d'accès :

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.

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

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.