

Durée : 10 jour(s) - 70 heures

Tarif minimum indicatif\* : 2 760,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes (minimum 4 personnes)

### Objectifs :

Obtenez les connaissances indispensables à votre projet de création d'une microbrasserie.

- Maîtrisez votre processus de fabrication, production de la réception des matières premières au conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Elaborez vos recettes et évaluez vos matières premières.
- Participez à la gestion financière de la microbrasserie (investissement et choix matériel, prix de revient...).

### 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 suivi une formation équivalente ou supérieure au niveau 1 (nous contacter pour plus d'informations).
- Expérience en brasserie de plusieurs semaines

### 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.

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

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

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

Microbiologie

Fermentation maturation garde

Après-midi (3 heures)

Fermentation maturation garde (suite)

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

### 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 :**

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 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.*