

### **Durée : 7 semaines**

- **3 semaines (105h) en centre de formation**
- **4 semaines de stage en brasserie (140h)**
- **Examen Certificat professionnel brasseur (8h)**

### **Dates :**

**3 Sessions de formation :**  
03/02/25 au 21/02/25  
02/06/25 au 20/06/25  
29/09/25 au 17/10/25

**Tarif : 3540€ TTC**

**Lieu : ENILEA**

**CAMPUS DE POLIGNY**  
39800 Poligny

- visites brasseries
- pratique à la brasserie BAB (Chamilly, 71)

### **Financements :**

CPF

OPCO (salariés)

Pole Emploi

Autofinancement



### **Formation non certifiante :**

**Inscription à l'examen de certificat professionnel brasseur (niveau 3) certification RNCP**

Taux satisfaction

# 100%

Satisfaction globale 2023



### **Objectifs /Compétences :**

Découvrir et approfondir le métier de brasseur.

- Maîtriser le processus de fabrication d'une bière artisanale dans le respect de la réglementation, la qualité, l'hygiène et la sécurité.
- Elaborer les recettes et assurer les contrôles tout au long de la fabrication et sur le produit fini.
- Analyser et approfondir la gestion d'une activité commerciale (investissement, choix matériel, prix de revient, productivité...)
- Apprendre à valoriser son produit et vendre la bière au consommateur.

*Débouchés : Salarié en brasserie, artisan-brasseur, maître-brasseur.*

### **Public :** Brasseurs amateurs.

- Chefs et salariés d'entreprise.
  - Porteurs de projets d'installation en brasserie.
  - Personnes en reconversion professionnelle.
- Différents financements possibles, accompagnement sur demande.

Pour toute question relative à une situation de handicap, merci de nous consulter.

### **Pré-requis :**

- Langue française,
- Maîtrise des bases mathématiques.
- Connaître le vocabulaire brassicole.
- Première expérience en brassage amateur souhaitée.

**Modalités de sélection :** Entretien de motivation, dossier de positionnement.

**Délai d'accès :** Nous consulter.

### **Modalités d'évaluation :**

- Evaluation écrite à la fin de la période en centre de formation.
- Une attestation de formation sera délivrée à la fin de la formation.
- Inscription individuelle à l'une des sessions d'examen de la certification professionnelle de brasseur (diplôme enregistré au RNCP).

### **Modalités pédagogiques :**

1- Webalim : Modules de formation à distance préparatoires à la formation (ouverture des droits à l'inscription).

2- Formation en centre :

- Apports théoriques.
- Mises en situation (exercices, calculs, dégustation, résolution de problèmes...)
- Travaux pratiques à l'ENILEA sur la halle technologique (sur picobrasserie 20 L et microbrasserie 5 hL) et au laboratoire d'analyses biotechnologiques.
- Pratique en brasserie artisanale (partenaire 10 hL).
- Visites de brasseries artisanales.

3- Stage : 4 semaines en brasserie (ayant plus de 3 ans d'activité).

**Renseignements (positionnement, modalités de financement)**

**et conditions d'inscription : Laurence MONGENET : 03.84.73.76.82**

**[cfppa.poligny@educagri.fr](mailto:cfppa.poligny@educagri.fr)**

## PROGRAMME :

- Biérogologie : histoire de la bière, vocabulaire de dégustation, association mets / bière. Matières premières (malt, houblon, eau...) et leur impact sur la bière.
- Bloc chaud : étapes du process de fabrication de la bière (du concassage à l'ensemencement), maîtrise et conduite du process, contrôles et matériel associés.
- Bloc froid : de la fermentation au conditionnement (levures, fermentation, méthode de clarification / stabilisation, types de conditionnements).
- Législation et réglementation de la bière (sécurité, étiquetage, environnement...)
- Hygiène (nettoyage et désinfection) et HACCP (système qualité) en brasserie.
- Elaboration de recettes de bières.
- Analyses biochimiques et microbiologiques nécessaires à la qualité de la bière.

### Modalités pratiques :

La restauration de midi peut être possible sur place au restaurant scolaire (tarifs : 9.15 euros). Pas d'hébergement dans le centre de formation.

### Informations complémentaires :

Les dates de sessions d'examen du Titre Pro seront à repreciser. Inscriptions auprès de la CMA (tarif 2024 : 600 euros). Durée de l'examen 2 à 3 jours.

Le stage peut éventuellement être découpé en 2 périodes et être effectué à l'étranger et doit faire suite à la formation présentielle. Une convention de stage sera établie entre le centre, l'entreprise d'accueil et le stagiaire.

Accompagnement par un ou des formateurs référents.

