

Durée : 1.5 jour(s) - 10.5 heures
Tarif minimum indicatif* : 1 044,00 € TTC - Effectif limité à 6 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

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

- Maîtriser le processus de fermentation
- Comprendre comment gérer la levure
- Comprendre l'importance du process et des matières premières dans la fermentation
- Connaître les paramètres importants dans la gestion des levures

Public concerné et prérequis :

Personne de terrain souhaitant développer leurs connaissances théoriques sur l'étape du processus où elles interviennent.

Prérequis :

- Travailler dans une industrie de la filière brassicole ou connexe
- Avoir une expérience professionnelle dans la production de bière ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au Niveau 1

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

Moyens pédagogiques et techniques :

- Formation en salle par exposé au vidéoprojecteur
- Remise d'un classeur avec les cours imprimés et d'une clé USB
- Visite de la plateforme de production : salle à brasser de 20hL et parc de fermenteurs isobariométriques, malterie, lignes de conditionnement (fûts et bouteilles), laboratoires d'analyse

Moyens d'encadrement de la formation :

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenant 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 apprenants tout au long de leur parcours professionnel et de fournir les informations nécessaires pour réussir.

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

Soucieux d'améliorer de façon continue la qualité de nos prestations, un questionnaire :

- à chaud est complété par nos apprenants à chaque fin de formation
- à froid est envoyé environ 4 mois après la fin de la session.

Programme :

Accueil, Présentation du formateur, des apprenants et du programme

- Rappel des étapes de la brasserie :
 - Impact de la qualité des matières premières et du process du brassage sur la fermentation (calcium, protéines, acides aminés, azote, pH, température...)
 - Impact de l'ensemencement, aération, qualité de la levure, gestion de la levure
 - Métabolisme de la levure, garde (différents types de sucres, étapes, rôle...)
 - Différents types de fermentations : présentation générale, fermentation haute, basse et spontanée géométrie des tanks, avantages et inconvénients
 - Conduite de la fermentation : basse fermentation, haute fermentation, refermentation en bouteille
- Clôture : Tour de table et bilan de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation en début et fin de formation via un QCM

Evaluation durant la formation : Mises en situation, exercices, QUIZ

Sanction visée :

Certificat de réalisation

Matériel stagiaire nécessaire :

- Chaussures de sécurité

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 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 :

du 10 (13h30) au 11 décembre 2024

** 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.*