

Durée : 1 jour(s) - 7 heures
Tarif minimum indicatif* : 420,00 € TTC - Effectif limité à 4 personnes
(minimum 2 personnes)

Objectifs :

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

- Travailler de façon aseptique sur les étapes le nécessitant de façon à assurer l'absence de contamination (ex : prélèvement stérile, échantillonnage microbiologique, propagation...)
- Estimer la quantité de levain à utiliser en fonction de sa concentration et du type de bière à produire

Public concerné et prérequis :

Vous travaillez en brasserie et souhaitez savoir réutiliser de la levure pour réensemencer des brassins.

Prérequis :

- Avoir une expérience professionnelle en brasserie ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au Niveau 2

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
- Remise d'une clé USB avec documents complémentaires et calculateurs développés par IFBM
- Visite de la plateforme de production : salle à brasser de 20hL et parc de fermenteurs isobarométriques
- Réalisation d'un prélèvement de levain et d'un comptage de levures au microscope

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.

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

- Rappels sur la fermentation et les micro-organismes
 - o flore de fermentation et d'altération
 - o levures et cycles de croissance
- Principes de la réutilisation de la levure
 - o choix de matériel
 - o contrôles microbiologiques
- Mise en pratique
 - o prélèvements stériles
 - o récolte et comptage de levure
 - o calculs du taux d'ensemencement

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
- Bières de votre fabrication : 2 bouteilles pour analyses physico-chimiques (offertes) et d'autres pour les déguster avec le groupe si vous le souhaitez

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 :

30 janvier 2024

22 mai 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.