

Durée : 5 jour(s) - 35 heures
Tarif minimum indicatif* : 2 760,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

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

- Identifier et évaluer les points clefs du brassage.
- Mémoriser les différentes étapes du brassage et y associer les différents processus biochimiques y prenant place
- Choisir le processus de transformation adapté en fonction des demandes clients tout en respectant les bonnes pratiques de fabrication obligations réglementaires

Public concerné et prérequis :

Cadres et personnel techniques ayant plusieurs années d'expérience en brasserie ou ayant déjà suivi des formations en brasserie et souhaitant approfondir leurs connaissances des procédés de fabrication mais aussi se tenir à jours des dernières évolutions techniques.

Prérequis :

- Travailler dans une industrie de la filière brassicole ou connexe
- Avoir une expérience professionnelle de plusieurs années dans la production de bière 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 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.

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

- Présentation du marché actuel de la bière et des tendances de consommation
 - Matières premières : respect du cahier des charges et contrôles qualité
 - o Composition de l'orge de brasserie
 - o Biochimie du maltage et du brassage
 - o Malt : fabrication, caractéristiques attendues en brasserie, spécificités des malts spéciaux
 - o Succédanés (grains crus et sucres) et fruits : intérêt et mise en oeuvre
 - o Houblons : cônes et dérivés
 - o Eau : composition minérale et son influence sur la bière, traitement de l'eau et modifications minéralogiques
 - o Auxiliaires technologiques et additifs : définitions légales et intérêt
 - Le processus de fabrication de la bière (Bloc Chaud):
 - o Concassage
 - o Macération : paliers de brassage et activité enzymatique, contrôles à effectuer
 - o Filtration : conduite de la filtration et contrôles à effectuer
 - o Ebullition : objectifs et contrôles à effectuer
 - o Traitement du moût : clarification, refroidissement et aération
 - Le processus de fabrication de la bière (Bloc Froid) :
 - o Qualité et propagation de la levure
 - o Ensemencement en levures
 - o Métabolisme de la levure & conduite de fermentation : contrôles à effectuer
 - o Garde chaude
 - o Garde froide : objectifs et contrôles à effectuer
 - Stabilisation de la bière : vieillissement, filtration, pasteurisation
 - Nettoyage des équipements et contaminations microbiologiques
 - Analyses physico-chimiques de la bière
- 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 :

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

Les formations inter-entreprises sont dispensées sur notre site de Vandœuvre les Nancy (nous contacter pour les formations intra-entreprises)

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 30 septembre au 4 octobre 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.