

Objectifs :

- Obtenir le certificat de qualification professionnelle : technicien de brasserie
- Rendre les exploitants de brasserie polyvalents et autonomes
- Maîtriser et voir en détail les différentes étapes de fabrication d'une bière

Public concerné et prérequis :

Opérateur, superviseurs et/ou responsables de brasserie

Responsable(s) de la formation :

Patrick BOIVIN Responsable Audit, Formation et Technique

Moyens pédagogiques et techniques :

Présentations vidéoprojecteur
Remise d'un classeur et d'une clé USB
Atelier Pilote & laboratoire
Visites brasseries

Durée, effectifs :

105 heures.
14 stagiaires.

Programme :

Les candidats passent l'examen après 3 modules de formation (une semaine par module) espacés de deux mois minimum

Module 1

Matières premières et process brasserie (au moût chaud)

Module 2

Processus de brassage (fermentation, filtration et stabilisation de la bière) et analyses

Module 3

Hygiène (microbiologie et nettoyage), HACCP, réglementation, technologie du process et maintenance

La remise des diplômes dépend des résultats obtenus à l'examen théorique (examen à choix multiples) et à l'examen pratique (présentation écrite et orale d'un mémoire rédigé sur un cas pratique intéressant l'entreprise et supervisé par un tuteur qualifié de la brasserie)

L'examen est prévu cinq à six mois après la fin du module 3

Modalités d'évaluation des acquis :

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandoeuvre-les-Nancy
Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com
Association Loi 1901 – RCS NANCY – SIRET 78332837000029 – NAF 7112B



N° de déclaration d'existence : 41540001654

Programme de formation
Diplôme BRASSEUR IFBM

QCM début et fin de formation
Questionnaire de satisfaction

Sanction visée :

Attestation de stage

Cout pédagogique :

Nous consulter

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandoeuvre-les-Nancy
Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com
Association Loi 1901 – RCS NANCY – SIRET 78332837000029 – NAF 7112B