

Brasseur

RNCP37438 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21520
Code(s) ROME	A1413, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2023
Date d'échéance	27/03/2026

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

23 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation, 10 à former et 10 à organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOC DES APPRENANTS DE L'ENILBIO	7784132450 0011	Former
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	1867022390 0093	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	1300260730 0010	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0267	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	1300237400 0439	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION ILE-DE-FRANCE	1300279720 0012	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	1300279980 0017	Organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1300208780 0240	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 23 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37438-brasseur/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le brasseur, en tant que chef d'entreprise de sa propre brasserie ou en tant qu'opérateur salarié dans une brasserie, est garant de la mise en œuvre du processus de fabrication et de conditionnement de la bière, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la réglementation en vigueur.

ACTIVITÉS VISÉES

Fabriquer une bière
Contrôler la production de bière
Participer à la gestion d'une brasserie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Analyser le cahier des charges de la bière à produire
Détailer la recette de la bière
Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière
Adapter le concassage à la mouture souhaitée
Réaliser l'empatage
Récupérer le moût
Verser le houblon durant l'ébullition
Effectuer la clarification
Abaisser la température du moût
Ajouter la levure dans le moût
Suivre le processus de fermentation
Procéder à des purges ou à la filtration de la bière
Effectuer une refermentation en fût ou en bouteille
Ajouter du dioxyde de carbone
Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur
Nettoyer les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière
Vérifier la matière première entrant dans la fabrication
Contrôler la traçabilité des produits
Rejeter des effluents
Présenter une bière à un client
Proposer une bière à la dégustation
Appréhender le marché
Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente
Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière

Blocs de compétences

RNCP37438BC01 — Fabriquer une bière

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 Analyser le cahier des charges de la bière à produire pour le transposer en recette en s'appuyant sur un échange avec le client et sur les critères physico-chimiques et organoleptiques recherchés.
C1.2 Détailler la recette de la bière pour lancer sa production en indiquant le type d'ingrédients et leur forme, les techniques de préparation de ces derniers, leur ordre d'incorporation, les volumes et mesures, le matériel, le processus de fabrication, les températures et la durée de cuisson.
C1.3 Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière au regard de la recette et des fiches techniques fournisseurs pour lancer la production.
C1.4 Adapter le concassage à la mouture souhaitée en réglant le concasseur de manière adéquate et en contrôlant la qualité de la mouture afin de permettre sa transformation.
C1.5 Réaliser l'empatage en veillant au bon ratio entre les différents éléments du mélange, dans le respect des différents paliers de température et en effectuant les tests adéquats et la mesure de la densité afin d'aboutir au brassage.
C1.6 Récupérer le moût en le passant à travers un filtre et en procédant à son lavage afin d'obtenir le volume et la densité souhaités dans une autre cuve.

C1.7 Verser le houblon durant l'ébullition en respectant la recette et en ajoutant les épices et sucres le cas échéant afin de stabiliser le moût et de l'aromatiser.

C1.8 Effectuer la clarification en paramétrant et en utilisant le matériel disponible afin d'éliminer le trouble à chaud et le houblon.

C1.9 Abaisser la température du moût en utilisant un système de refroidissement de type échangeur à plaques afin de pouvoir ensemer le moût avec les levures à une température optimum.

C1.10 Ajouter la levure dans le moût en utilisant la méthode adaptée pour permettre la fermentation des sucres en alcool et en dioxyde de carbone.

C1.12 Suivre le processus de fermentation en contrôlant le pH, les températures et la densité afin de s'assurer de son bon déroulement.

C1.13 Procéder à des purges ou à la filtration de la bière en utilisant des systèmes de filtration et en respectant le protocole associé à la machine pour éliminer les particules en suspension (troubles, levures, etc.).

C1.14 Effectuer une refermentation en fût ou en bouteille en mélangeant des éléments à la bière déjà fermentée et en contrôlant le temps et la température afin d'assurer la saturation en CO₂ du produit (pétillance).

C1.15 Ajouter du dioxyde de carbone (CO₂) de façon mécanique pour compléter la saturation et atteindre la cible en fût ou en bouteille.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ME 1.1 Épreuve théorique professionnelle (C1.1-C1.14) – Création d'une recette

Le candidat tire au sort un sujet.

Il a à sa disposition des fiches techniques sur les matières premières, les malts, les céréales, les houblons, les levures, l'eau, les aides au brassage utiles, etc.

Il doit utiliser les paramètres fournis dans l'énoncé du sujet et sélectionner dans ces fiches les éléments nécessaires pour obtenir la bière commandée. Le candidat doit :

- sélectionner les matières premières pour obtenir la bière commandée
- écrire la recette
- décrire le process de fabrication et en détailler chaque étape (proposition de ratio eau/grain, paliers de températures, calcul de quantité de houblon à ajouter, diagramme de fermentation et proposition de conduite de la garde).

La recette produite par écrit est ensuite exposée et soutenue à l'oral par le candidat. De cette présentation suit un échange avec le jury, qui l'interroge notamment sur sa méthodologie de fermentation et sur le processus de refermentation.

ME 1.2 Technologie professionnelle (C1.4-C1.14)

Le candidat répond par écrit à une série de questions ouvertes et de QCM sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis... Cette épreuve vient valider les connaissances permettant la mise en pratique des compétences.

RNCP37438BC02 — Contrôler la qualité de la production de bière

LISTE DE COMPÉTENCES

C2.1 Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur en analysant le brassin, en mesurant le pH, le degré d'alcool (par rapport à son étiquette et ce qui est déclaré aux douanes), la saturation à l'aide d'instruments de mesure adaptés afin de garantir la conformité du produit au cahier des charges.

C2.2 Nettoyer les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière en portant les vêtements adaptés, en vérifiant la propreté de l'équipement et des surfaces avec des outils de mesure sanitaire et en veillant à utiliser en sécurité les produits sanitaires

C2.3 Vérifier la matière première entrant dans la fabrication en respectant la réglementation générale sur les autorisations de produit dans la bière pour éviter des erreurs de fabrication.

C2.4 Contrôler la traçabilité des produits en reportant les numéros de lot des matières premières dans les PV de production et en les sauvegardant pour assurer la remontée des informations.

C2.5 Rejeter des effluents en vérifiant leur pH, leur température et leur débit pour se conformer aux règles de rejet des effluents applicables à la brasserie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ME 2.1 Mise en situation professionnelle en salle de brassage (C2.1-C2.5) – Contrôle d'une phase de fabrication

Le candidat tire au sort un sujet qui porte sur un contrôle à réaliser lors d'une phase de fabrication. Il effectue lui-

même les prélèvements nécessaires afin d'opérer des contrôles et une analyse. Le candidat sera également interrogé à l'oral sur sa compréhension de la phase de fabrication sur laquelle il effectue le contrôle ainsi que sur sa compréhension globale du processus de fabrication. Il échange également avec le jury sur le processus de vérification de la matière première et sur le processus de nettoyage.

ME 2.2 Questionnaire technique (C2.3-C2.5)

Le candidat répond par écrit à une série de questions ouvertes et de QCM sur le traitement, le suivi et le tri des matières premières, produits intermédiaires, produits finis... Cette épreuve vient valider les connaissances permettant la mise en pratique des compétences.

RNCP37438BC03 — Participer à la gestion d'une brasserie

LISTE DE COMPÉTENCES

C3.1 Présenter une bière à un client en expliquant ses propriétés dans le langage approprié et en caractérisant ses propriétés organoleptiques au regard de l'offre ainsi qu'en s'adaptant au public afin d'orienter le client dans son choix.

C3.2 Proposer une bière à la dégustation en proposant et en argumentant sur les associations, occasions et saveurs des produits afin d'assurer une expérience gustative optimale à la clientèle.

C3.3 Appréhender le marché en définissant l'objectif de sa brasserie, en se renseignant sur sa localisation, la clientèle potentielle et le positionnement de la concurrence afin d'adapter son offre de bière.

C3.4 Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente en collaboration avec un cabinet comptable et à l'aide de sa compréhension du marché de la bière afin de vendre ses produits.

C3.5 Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière en s'aidant de ses connaissances en fabrication pour participer à l'optimisation des coûts de la brasserie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ME 3.1 Mise en situation professionnelle sur site de brassage (C3.1-C3.2) – Biéologie et mise en valeur commerciale du produit

Le jury propose au candidat une bière sans étiquette à déguster, ainsi qu'un panel de 5 étiquettes. Le candidat expose au jury les caractéristiques de la bière pour réaliser une vente auprès d'un client (couleur, mousse, saveur, texture, goût, amertume...). Il conseille et détaille les associations des mets/bières. Il présente les différents types de bières et en caractérise le goût et la texture en comparaison avec celle qu'il souhaite vendre. Enfin, le candidat sélectionne parmi les 5 étiquettes proposées celle qui, selon lui, correspond à la bière qu'il a dégustée et échange avec le jury sur les mentions réglementaires de cette dernière.

ME 3.2 Etude de cas sur table (C3.3-C3.5) – Gestion d'une activité commerciale

Le candidat effectue différents calculs liés à la gestion d'une activité (calcul de prix de revient, détermination d'une tarification, optimisation de coûts sur une recette imposée) et une analyse de positionnement par rapport à un marché donné.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie agro-alimentaire – Artisanat – Restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Brasseur – Opérateur de brasserie – Agent de brasserie – Ouvrier brasseur – Technicien brasseur – Responsable de production en brasserie – Aide brasseur – Assistant brasseur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité de brasseur est soumise à un certain cadre légal et il existe un grand nombre de textes qui doivent être pris en compte, principalement axés sur la réglementation des denrées alimentaires et la fiscalité des boissons alcooliques (accises). Ci-après une liste non-exhaustive reprenant la réglementation principale :

- Décret 92-307 relatif aux bières : définitions et dénominations des produits
- Règlement 1332/2008 relatif aux enzymes alimentaires
- Règlement 1333/2008 relatif aux additifs autorisés
- Règlement 1334/2008 relatifs aux arômes
- Décret 2011-509 et arrêté du 19 octobre 2006 relatifs aux auxiliaires technologiques autorisés
- Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement 1935/2004 relatif aux objets et équipements destinés à entrer au contact des aliments
- Règlement 1169/2011 relatif à l'information du consommateur : étiquetage des bières
- Code de la santé publique : articles L3323-1 et suivants relatifs à la publicité pour les boissons alcoolisées (loi Evin)
- Code de la santé publique : articles L3331-1 et suivants relatifs aux débits de boissons
- Code des impositions des biens et services (partie législative) : articles relatifs aux accises et autres taxes sur les boissons alcooliques
- Code général des impôts (partie réglementaire) : articles relatifs aux boissons alcooliques (ceci sera transféré dans le code des impositions des biens et services dans quelques mois)
- Convention collective nationale des activités de production des eaux embouteillées et boissons rafraîchissantes sans alcool et de bière du 1er septembre 2010

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 092 €
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 938
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification de brasseur est accessible à partir d'un niveau d'enseignement général de fin de 3ème. Le candidat devra également satisfaire à un entretien de positionnement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- Un ou plusieurs formateurs, n'ayant pas pris part à la formation des candidats, désigné(s) par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle si elle organise seule la formation,
- Le ou les président(s) de(s) jury(s) d'évaluation,
- Le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible,

- L'inspecteur d'académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible.

Base légale

Date de décision	27/03/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/03/2026
Date de dernière délivrance possible	27/03/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	46	0	80 %	—
2020	17	0	88 %	69 %

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP42046

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37438/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	444
Parcours menés à terme	432
Taux d'achèvement	97 %
Période	05/2023 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	528
Montant total engagé	1 736 826 €
Coût moyen par dossier	3 289 €
Durée moyenne	175 h
Période	05/2023 – 03/2026
France compétences	77 %
Reste à charge titulaire	16 %
France Travail	5 %
Entreprise	1 %

Régions	1 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.