

Brasseur

RNCP42046 · 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	01/04/2026
Date d'échéance	01/04/2029

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

24 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation, 11 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 24 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42046-brasseur/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Brasseur, en tant qu'opérateur salarié dans une brasserie ou en tant que chef d'entreprise de sa propre 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

Création d'une recette de bière
Transformation au bloc chaud
Fermentation et garde de la bière
Conditionnement de la bière
Contrôle qualité de la production brassicole
Application des règles d'hygiène et de sécurité
Gestion des produits, des équipements et des co-produits
Promotion et mise en valeur du produit brassé
Participation à la gestion courante d'une brasserie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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, en intégrant les attentes en matière de durabilité, et les contraintes économiques, afin de définir les paramètres nécessaires à l'élaboration de la recette.
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 process de fabrication, les températures et la durée d'ébullition, afin d'assurer le bon déroulement du process de fabrication.
Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière au regard de la recette et des fiches techniques fournisseurs, en tenant compte de leur origine, de leur saisonnalité, de leur impact environnemental et des possibilités de valorisation locale, afin de lancer la production.

Adapter le concassage¹ à la mouture souhaitée en réglant le concasseur de manière adéquate et en contrôlant la qualité de la mouture, afin de permettre sa transformation.

Réaliser l'empatage en veillant au bon ratio entre les différents éléments du mélange, dans le respect des différents paliers de température, en effectuant les tests adéquats et la mesure de la densité, afin d'aboutir au brassage.

Récupérer le moût² 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.

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

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

Abaissier 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.

Ajouter la levure dans le moût en utilisant la méthode et les conditions hygiéniques adaptées afin de permettre la fermentation des sucres en alcool et en dioxyde de carbone.

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

Procéder à des purges et/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.).

Effectuer une refermentation en fût ou en bouteille en ajoutant des matières sucrantes et levures à la bière déjà fermentée et en contrôlant le temps et la température afin d'assurer la bonne saturation en CO₂ du produit (pétillance).

Effectuer un conditionnement isobariométrique, en contrôlant et en ajustant éventuellement le dioxyde de carbone (CO₂), pour compléter la saturation et atteindre la cible en fût ou en bouteille.

Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur en analysant le brassin³, en mesurant le pH, le volume, 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.

Nettoyer et désinfecter les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière en portant les protections

adaptées, et en veillant à utiliser les produits de nettoyage et désinfection adaptés et en sécurité afin de garantir la propreté des matériels.

Vérifier les équipements et la matière première entrant dans la fabrication, en respectant la réglementation générale sur les autorisations de produit dans la bière pour garantir la qualité et la conformité des produits finis.

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.

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.

Réaliser la maintenance de premier niveau sur les équipements de production, en identifiant visuellement les dysfonctionnements simples et en assurant la remise en état ou le signalement, afin de garantir la continuité, la sécurité et la conformité du process de production.

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, en valorisant l'origine des matières premières, le procédé de fabrication et les engagements environnementaux ou artisanaux de la brasserie, et en s'adaptant au public afin d'orienter le client dans son choix.

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.

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.

Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente, en respectant le cadre réglementaire, en collaborant avec un cabinet comptable, et en s'appuyant sur sa compréhension du marché de la bière afin de vendre ses produits.

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

Blocs de compétences

RNCP42046BC01 — Fabriquer une bière

LISTE DE COMPÉTENCES

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, en intégrant les attentes en matière de durabilité, et les contraintes économiques, afin de définir les paramètres nécessaires à l'élaboration de la recette.

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 process de fabrication, les températures et la durée d'ébullition, afin d'assurer le bon déroulement du process de fabrication.

Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière au regard de la recette et des fiches techniques fournisseurs, en tenant compte de leur origine, de leur saisonnalité, de leur impact environnemental et des possibilités de valorisation locale, afin de lancer la production.

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.

Réaliser l'empilage en veillant au bon ratio entre les différents éléments du mélange, dans le respect des différents paliers de température, en effectuant les tests adéquats et la mesure de la densité, afin d'aboutir au brassage.

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.

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

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

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.

Ajouter la levure dans le moût en utilisant la méthode et les conditions hygiéniques adaptées afin de permettre la fermentation des sucres en alcool et en dioxyde de carbone.

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

Procéder à des purges et/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.).

Effectuer une refermentation en fût ou en bouteille en ajoutant des matières sucrantes et levures à la bière déjà fermentée et en contrôlant le temps et la température afin d'assurer la bonne saturation en CO₂ du produit (pétillance).

Effectuer un conditionnement isobariométrique, en contrôlant et en ajustant éventuellement le dioxyde de carbone (CO₂), pour compléter la saturation et atteindre la cible en fût ou en bouteille.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve théorique professionnelle

Questionnaire technique à visé professionnel

RNCP42046BC02 — Contrôler la qualité de la production de bière

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur en analysant le brassin[1], en mesurant le pH, le volume, 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.

Nettoyer et désinfecter les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière en portant les protections adaptées, et en veillant à utiliser les produits de nettoyage et désinfection adaptés et en sécurité afin de garantir la propreté des matériels.

Vérifier les équipements et la matière première entrant dans la fabrication, en respectant la réglementation générale sur les autorisations de produit dans la bière pour garantir la qualité et la conformité des produits finis.

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.

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.

Réaliser la maintenance de premier niveau sur les équipements de production, en identifiant visuellement les dysfonctionnements simples et en assurant la remise en état ou le signalement, afin de garantir la continuité, la sécurité et la conformité du processus de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en salle de brassage

RNCP42046BC03 — Participer à la gestion d'une brasserie

LISTE DE COMPÉTENCES

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, en valorisant l'origine des matières premières, le procédé de fabrication et les engagements environnementaux ou artisanaux de la brasserie, et en s'adaptant au public afin d'orienter le client dans son choix.

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.

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.

Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente, en respectant le cadre réglementaire, en collaborant avec un cabinet comptable, et en s'appuyant sur sa compréhension du marché de la bière afin de vendre ses produits.

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle sur site de brassage.

Étude de cas sur table

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie agro-alimentaire – Artisanat – Restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Brasseur

Opérateur de brasserie

Ouvrier brasseur

Aide brasseur

Assistant brasseur

Agent de brasserie

Technicien brasseur

Responsable de production en brasserie

RÈGLEMENTATIONS 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 [dans le respect des contraintes légales et réglementaires liées à la consommation d'alcool]. Le candidat devra également satisfaire à un entretien de positionnement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Le jury de certification est nommé et présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant dûment habilité. Il comprend au moins 60% de professionnels du métier, extérieurs à l'organisme certificateur, c'est-à-dire :

- 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

Base légale

Date de décision	01/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/04/2029
Date de dernière délivrance possible	01/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	101	0	87 %	—
2023	74	0	81 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37438

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42046/>

Où se former

Formations référencées	17
Organismes	9
Régions couvertes	10
Prix indicatif	1 400 € – 5 445 €
Durée	35 – 643 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	53
Parcours menés à terme	29
Taux d'achèvement	55 %
Période	05/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	82
Montant total engagé	314 011 €
Coût moyen par dossier	3 829 €
Durée moyenne	204 h
Période	04/2026 – 09/2026
France compétences	79 %
Reste à charge titulaire	17 %
France Travail	2 %
Entreprise	1 %
OPCO	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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