

Développer et produire ses bières en microbrasserie

RS5537 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21520
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	15/10/2021
Date d'échéance	15/10/2024

Certificateur(s)

INSTITUT FR BOISSONS BRASSERIE MALTERIE · SIRET : 78332837000029

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification «Développer et produire ses bières en microbrasserie» consiste à acquérir des compétences, telles que, définir un style de bière, détecter les défauts réels et d'appréciation dans une bière en fonction des différents styles de bière dans l'objectif d'attester de la conformité de la bière. La certification a également pour objectif d'élaborer une recette de bière en choisissant un style, les ingrédients utilisés ; ainsi que les techniques brassages ; de fermentations ; de garde et d'affinage ; afin que celle-ci corresponde à la bière escomptée. Par ailleurs, elle permet de vérifier la qualité du produit fini en pratiquant des analyses physico-chimiques, organoleptiques et biologiques dans le but de s'assurer de sa qualité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Elaborer une recette de bière en choisissant un style, les ingrédients utilisés ; ainsi que les techniques brassages ; de fermentations ; de garde et d'affinage ; afin que celle-ci corresponde à la bière escomptée.

Evaluer la qualité de ses matières première en fonction des livraisons fournisseur et des analyses sensorielles de l'eau, du houblon dans le but de créer un cahier des charges des matières premières.

Vérifier la matière première entrant dans la fabrication en effectuant des prélèvements du brassin à toutes les étapes de fabrication, afin d'obtenir une bière saine, loyale et marchande.

Vérifier la qualité du produit fini en pratiquant des analyses physico-chimiques, organoleptiques et biologiques dans le but de s'assurer de sa qualité.

Contrôler l'application des process de nettoyage à l'aide d'échantillonnage et d'analyse physico-chimique afin de s'assurer que la production de la bière respecte les conditions d'hygiène.

Participer à la définition du prix de vente minimum des produits brassicoles en contrôlant ses consommations énergétiques et les achats tout en tenant compte du marché de sa brasserie afin de proposer un prix adapté.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Cette formation s'adresse aux promoteurs de brasserie artisanale (techniciens, ingénieurs...), désireux d'approfondir leurs connaissances et compétences en fabrication de la bière

Prérequis : Avoir un intérêt ou une expérience dans une structure de fabrication ou de vente de bière.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé de 2 personnes : un membre de l'équipe de pédagogique (formateur) et un professionnel de la

brasserie.

Base légale

Date de décision	15/10/2021
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	15/10/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RS6911

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.ifbm.fr/fr/audits-et-formations/microbrasserie>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5537/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	80
Parcours menés à terme	80
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2022 – 09/2024

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	87
Montant total engagé	238 830 €
Coût moyen par dossier	2 745 €
Durée moyenne	70 h
Période	01/2022 – 08/2024
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	13 %
France Travail	2 %
Régions	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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