

Produire des bières

RS6492 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21520
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	21/12/2023
Date d'échéance	21/12/2025

Certificateur(s)

TBS DISTRIBUTION · SIRET : 83924479500010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

S'appuyant sur une micro-brasserie en activité, mettant à disposition tout le matériel professionnel et les techniques de terrain, ce dispositif, conçu par des brasseurs professionnels, est destiné aux professionnels du secteur de la CHR (Café Hôtel Restauration), en quête de réelles compétences et d'une mise en situation de production de bière. Ce dispositif répond à une demande accrue de montée en compétences techniques et pratiques dans ce domaine.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences développées :

- C1. Définir sa production afin de développer une offre adaptée aux besoins identifiés d'une cible de clientèle
- C2. Réceptionner les matières premières et contenants afin d'assurer la qualité des composants préalables à la production
- C3. Contrôler son eau pour le brassage afin de réaliser la production souhaitée avec l'eau la plus qualitative possible
- C4. Conduire un processus complet de production de bière afin d'assurer la production souhaitée dans le respect du processus global et des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur
- C5. Préparer la phase de fermentation afin de mener à bien la fermentation de la bière produite
- C6. Procéder au transfert de la bière dans son contenant final afin de réaliser le conditionnement du produit fini
- C7. Contrôler la qualité de la production afin de d'éviter toute contamination indésirable et garantir une qualité de production à la hauteur de l'attente des consommateurs et en accord avec la gamme choisie
- C8. Exécuter le nettoyage et la maintenance du matériel de brassage afin de respecter les exigences réglementaires de la production agroalimentaire, éviter les infections et garantir un bon état de fonctionnement du matériel

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La production de bières est soumise à un cadre légal. De nombreux textes sont à respecter et à mettre en application.

En voici une liste non exhaustive :

- Décret n° 92-307 du 31 mars 1992 portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne les bières
- Règlement (UE) n°1169/2011 de la Commission concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information

des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire

- CC- Code de la consommation, Articles L 412-7 et D 412-7-1 (issus de l'article 35 V. de la loi 2020-105 et du décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022 relatif aux modalités de l'information des consommateurs au sujet du caractère consommable des denrées
- Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
- CSP, Partie législative, Première partie, livre III, Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments, Chapitre 1er : eau potable - articles L1321 1à10
- DGCCRF - Guide de bonnes pratiques concernant les modalités du contrôle métrologique interne à réaliser par les emplisseurs et importateurs de produits préemballés
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n o 1850/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 relatif aux modalités de certification du houblon et des produits du houblon
- Convention collective nationale des activités de production des eaux embouteillées et boissons rafraîchissantes sans alcool et de bière du 1er septembre 2010

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir des bases solides en français (expression orale et écrite).

Avoir des connaissances dans le secteur brassicole et/ou en agroalimentaire.

Pour la voie d'accès par l'expérience, les candidats devront justifier de l'exercice du métier de brasseur ou opérateur en brasserie durant une période minimale d'une année complète (avec justificatif sur CV et contrat de travail signé).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Les membres du jury sont recrutés, formés puis désignés par l'organisme certificateur en amont de chaque épreuve d'évaluation.

Composition

Le jury d'évaluation est composé de

2

personnes :

- représentant de l'organisme certificateur ayant reçu le mandat pour siéger comme membre du jury par le représentant légal de l'organisme, ne faisant pas partie de l'équipe pédagogique
- professionnel spécialisé dans le domaine brassicole externe au centre de formation

Base légale

Date de décision	21/12/2023
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/12/2025
Date de dernière délivrance possible	21/06/2026

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	207	—	—	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5716/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6492/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	67
Parcours menés à terme	67
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2024 – 02/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	70
Montant total engagé	155 060 €
Coût moyen par dossier	2 215 €
Durée moyenne	45 h
Période	01/2024 – 12/2025
France compétences	89 %
Reste à charge titulaire	10 %
France Travail	1 %

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