

Développer et produire ses bières en microbrasserie

RS6911 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21520
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/11/2024
Date d'échéance	28/11/2027

Certificateur(s)

INSTITUT FR BOISSONS BRASSERIE MALTERIE · SIRET : 78332837000029

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Au cours de la dernière décennie, le marché de la bière artisanale a connu une croissance remarquable, avec des taux à deux chiffres chaque année. Le développement de ce marché donne lieu à la création d'une multitude de nouvelles saveurs et d'expérimentations nécessitant des compétences qui permettent de se différencier.

La certification "Développer et produire ses bières en microbrasserie" donne à ses titulaires une reconnaissance de leurs compétences sur des savoir-faire valorisables sur le marché du travail. Elle vise les promoteurs de brasserie artisanale (techniciens, ingénieurs...), désireux de développer leur compétences en fabrication de la bière.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

A partir d'une commande spécifique, élaborer une recette de bière en : choisissant un style (lager, ale, IPA, stout,...), utilisant les ingrédients nécessaires (eau, malt, houblon, levures, auxiliaires, additifs...), en sélectionnant les techniques de brassage (infusion mono- ou multipalier, décoction) ; de fermentation (Haute ou basse) ; de garde les plus adaptées afin d'obtenir une bière possédant les caractéristiques escomptées

Évaluer la qualité de ses matières premières en utilisant les techniques d'analyse sensorielle, en renseignant les caractéristiques des produits livrés afin de créer un cahier des charges de matières premières et d'assurer la traçabilité de des ingrédients utilisés

Procéder au brassage de la bière en concassant le grain, en chauffant et en mélangeant la maische (empâtage), en contrôlant la température pour maîtriser l'action des enzymes sur l'amidon, en filtrant le mélange obtenu pour obtenir le moût, en le portant à ébullition et en ajoutant les houblons puis en refroidissant le moût

Préparer la fermentation de la bière en transférant le moût dans un fermenteur stérilisé, en ajoutant la quantité et le type de levure selon la recette réalisée, en adaptant la température selon la souche de levure utilisée, en surveillant le déroulé de la fermentation afin d'obtenir une aromatique nette puis de la laisser maturer

Vérifier que la bière produite respecte la réglementation en vigueur (traçabilité, ingrédients/auxiliaires/additifs autorisés, hygiène et HACCP) en relevant les numéros

de lots, en s'assurant que les ingrédients font partie de la "liste positive" en respectant les protocoles de nettoyage afin d'obtenir une bière saine, loyale et marchande

Participer à la définition du prix de vente minimum des produits brassicoles en contrôlant le coût des achats des matières premières, les charges de la microbrasserie

(salaires, amortissement du matériel) ainsi que le marché ciblé afin de proposer un prix adapté

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation principale :

Article L.3321-1 du Code de la santé publique
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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Etre majeur

Avoir un projet professionnel en lien avec la production de bières

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi l'intégralité du parcours de formation

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le jury est composé de 2 personnes :

un membre de l'équipe IFBM (sans lien avec les candidats)

un professionnel de la microbrasserie

Base légale

Date de décision	28/11/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/11/2027
Date de dernière délivrance possible	27/05/2028

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS5537

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle/technologie-de-la-microbrasserie>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6911/>

Où se former

Formations référencées

1

Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	3 000 €
Durée	70 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	7
Parcours menés à terme	7
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2025 – 10/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	21 000 €
Coût moyen par dossier	3 000 €
Durée moyenne	70 h
Période	01/2025 – 09/2025
France compétences	81 %
Reste à charge titulaire	19 %

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