

# Production et commercialisation brassicoles, biérologie

## OBJECTIFS

Former des conducteurs de ligne, des micro-brasseurs, des chefs d'équipe collaborateurs transversaux de la production.

## CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

- Niveau 4 (BAC) avec expérience brassicole
- Niveau 5 (BTS)
- Satisfaire à un entretien de motivation

## DURÉE DE LA FORMATION

- 343h en centre
- 280h en stage

## FINANCEMENTS

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- Autofinancement
- Financement Région Grand Est (12 places pour demandeurs d'emploi)

## CONTENU DE LA FORMATION

### Technologie de brasserie

- Biochimie du maltage et du brassage, fermentation, maturation, filtration, stabilisation
- Connaissance des matières premières + ouverture boissons fermentées

### Industrialisation

- Dimensionnement de la production et technologie de l'embouteillage, enfutage

### Gestion de la production / numérisation

### Contrôles qualités

- Analyse microbiologique (matières premières, souches utilisées, produits finis...), contrôle débris, contrôle sensoriel (aspect, texture, brix,...)

### Démarches qualités

- HACCP, contaminants et détection, bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage, désinfection, sécurité au travail (TMS...)



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Micro brasseurs, chefs d'équipe de la production

### Aspects réglementaires

- Détermination du degré alcoolique, étiquetage et publicité
- Obligation - législation

### Biérologie et analyse sensorielles

- Validation des formulations auprès de panels de consommateurs /experts ; Traitements statistiques des résultats et interprétations, styles de bières, historique bière, consommation responsable

### Marketing

- Analyse des comportements de consommation, définition d'une stratégie marketing sur le marché de la bière (segmentation, ciblage positionnement) et éléments du mix marketing

### Techniques de vente et de commercialisation

### Gestion d'entreprises de micro brasserie/entrepreneuriat

## EVALUATION

Evaluations des UC par entretien, présentation de mémoire et mise en situation professionnelle représentatives du métier.

Validation : qualification professionnelle

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Lieu de la formation :** CFPPA site Obernai et lycées/ université site Strasbourg

**Date :** du 30 novembre 2020 au 19 avril 2021

**Contact :** [france.thomas@epl67.fr](mailto:france.thomas@epl67.fr)

Contact : [france.thomas@epl67.fr](mailto:france.thomas@epl67.fr)