

## TBS Distribution - Centre de formation

# REFERENTIEL DE COMPETENCES TITRE DE BRASSEUR ARTISANAL

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
<p><b>Les matières premières :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le malt</li> <li>- les autres céréales, grains crus (hors malt)</li> <li>- les houblons</li> <li>- l'eau</li> <li>- les épices...</li> </ul>	<p>€ Différencier les types de céréales et de malts :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles sont leurs principales caractéristiques ?</li> <li>o Lire et exploiter une fiche technique</li> <li>o Comment les mettre en œuvre ?</li> <li>o Quelles sont leur impact sur la bière ?</li> </ul> <p>€ Différencier les multiples types d'houblon :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles sont leurs principales caractéristiques ?</li> <li>o Lire et exploiter une fiche technique</li> <li>o Connaître leurs différentes formes ?</li> <li>o Leurs impacts sur la bière ?</li> <li>o Leurs mises en œuvre ?</li> <li>o Quelles sont les différentes formes de mise en œuvre du houblonnage ?</li> </ul> <p>€ Différencier les différents critères de l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quel est l'impact de la composition de l'eau sur le brassage ?</li> <li>o Quelles sont les caractéristiques en termes de dureté ?</li> <li>o Connaître les différents traitements possibles</li> </ul> <p>€ Autres ingrédients...</p> <p>€ Lien avec les différents types de bières</p>	<p>Contenu présent dans les programmes de formation</p> <p>Devenir Brasseur et de manière plus poussée dans la formation</p> <p>Approfondir ses compétences.</p>

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
<p><b>Le brassage → transformation des matières premières :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le concassage avant le brassage</li> <li>- Les fondamentaux de l'enzymologie, de la biochimie <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes étapes du process de fabrication</li> <li>- Les différents paramètres du process</li> <li>- Le matériel</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ Expliquer les étapes pour concasser avant le brassage : <ul style="list-style-type: none"> <li>o connaître la différence au niveau de la mouture en fonction du concassage</li> <li>o connaître le versement (quantité de MP) à mettre en œuvre.</li> </ul> </li> <li>€ Expliquer quelles sont les transformations biochimiques et enzymologiques qui se passent au brassage : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pourquoi tel type d'enzyme va agir à une certaine température lors du brassage ?</li> <li>o Pourquoi doit-on adapter le process de fabrication en fonction de la transformation biochimique ?</li> </ul> </li> <li>€ Expliquer les différentes étapes du process de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pourquoi choisir un process par infusion ou décoction ?</li> <li>o Pourquoi on ne traite pas les grains crus de la même façon que du malt ?</li> <li>o Pourquoi le process découle en partie des contraintes biochimiques ?</li> <li>o Quelles sont les différentes techniques de filtration du moût ? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pourquoi porter le moût à ébullition ?</li> </ul> </li> <li>o Comment amener à la bonne densité en début et en fin d'ébullition ?</li> <li>o Quels sont les contrôles à effectuer au cours du process ? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Comment éliminer la cassure ?</li> <li>o Quelles sont les différentes méthodes de refroidissement du moût ?</li> <li>o Comment valoriser les co-produits?</li> </ul> </li> <li>€ Comprendre l'importance des différents paramètres du process : température, pH</li> <li>€ Différencier et comprendre l'utilisation du matériel : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les différentes techniques de filtration ?</li> </ul> </li> <li>o (Quelle est la différence entre une cuve-filtre et un filtre-presse ?)</li> <li>o A quoi sert le système « Whirpool » ?</li> </ul> </li> </ul>	<p>Contenu présent dans les parties pratiques de la formation Devenir Brasseur mais également dans les parties pratiques de la formation Approfondir ses compétences.</p>

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
<p><b>La fermentation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o les levures</li> <li>o les co-produits de fermentation</li> <li>o les différentes étapes du process de fermentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ Différencier et expliquer les différents types de fermentation : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles sont les caractéristiques d'une levure ? Comment elle se développe ?</li> <li>o Mises en œuvre et bonnes pratiques associées o ?</li> <li>o Quels sont les différents types de fermentation ? o Que se passe-t-il durant la fermentation ? (fermentation primaire et secondaire)</li> <li>o Quels sont les faux-goûts liés à des défauts de fermentation?</li> <li>o Comprendre l'importance des différents paramètres de conduite d'une fermentation</li> <li>o Les analyses, mesures en cours de fermentation</li> </ul> </li> </ul>	<p>Contenu présent dans la première et la seconde semaine de la formation</p> <p>Approfondir ses compétences.</p>
<p><b>Clarification, filtration et stabilisation de la bière</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ Expliquer la clarification du produit : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pourquoi filtrer la bière ?</li> <li>o Pourquoi allonger les gardes ?</li> </ul> </li> <li>o Comment éliminer les levures et le trouble à froid ?</li> <li>€ Expliquer les méthodes de la stabilisation de la bière : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles sont les principes et les différentes techniques pour stabiliser la bière ?</li> <li>o Pourquoi et comment la bière risque-t-elle de se troubler ?</li> </ul> </li> <li>€ Expliquer la pasteurisation : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pourquoi pasteuriser la bière ?</li> <li>o Principe et techniques de pasteurisation</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>Contrôle sur le produit fini :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o teneur en alcool o dioxyde de soufre (SO2)</li> </ul>	<p>Détailler les différents points de contrôle à effectuer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quels contrôles effectuer par rapport à la réglementation en vigueur ? Alcool, SO2</li> <li>o Autres contrôles</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la formation</p> <p>Approfondir ses compétences, module sur le contrôle de qualité.</p>

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
<p><b>Le conditionnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o principe de l'isobarométrique</li> <li>o volumétrie</li> </ul>	<p>€ Détailler le process du conditionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles sont les techniques d'embouteillage ?</li> <li>o Quels sont les réglages des tirages pression ?</li> <li>o Quels sont les types et caractéristiques des contenants ? (bouteilles, fûts...)</li> <li>o Quels sont les contrôles liés à la volumétrie ?</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la première semaine de la formation</p> <p>Approfondir ses compétences.</p>
<p><b>La refermentation</b></p>	<p>€ Principes et bonnes pratiques</p>	
<p><b>Règlementation et sécurité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o cadre réglementaire</li> <li>o risques pour les personnes</li> </ul>	<p>€ Détailler le cadre réglementaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quels sont les grands principes du cadre réglementaire (appellation bière, décrets, droit d'accise, loi Evin, environnement, additifs, allergènes, traçabilité, ...) ?</li> <li>o Etiquetage</li> <li>o Comment prévenir les risques pour la sécurité et la santé dans une brasserie : (matériel sous pression, alcoolisme, ports de charge</li> <li>o Quels sont les grands principes de la sécurité des personnes sur le lieu de travail (EPI)</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la formation</p> <p>Approfondir ses compétences, seconde semaine, dans le module Système de Management de la Qualité (S.M.Q.).</p>
<p><b>Hygiène et HACCP</b> (référence guide 2001)</p>	<p>Détailler le process d'hygiène :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les principaux risques en brasserie</li> <li>o Quelles sont les « bonnes pratiques » d'hygiène définies par la profession ?</li> <li>o Quelles sont les différentes étapes du process d'hygiène (process de nettoyage, de désinfection, avec quels produits, quelle concentration...) 19 avril 2019 12</li> <li>o Comment respecter les paramètres d'hygiènes pour éviter les risques microbio (importance du respect des températures, du temps d'action des produits...)</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la formation</p> <p>Approfondir ses compétences, seconde semaine, dans les modules Hygiène et Infections, et HACCP.</p>

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
<p><b>Biérogologie et mise en valeur commerciale du produit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o histoire de la bière</li> <li>o vocabulaire dégustation</li> <li>o accords bières/mets</li> </ul>	<p>€ Détailler l'étude de la bière d'un point de vue historique, technique et gustatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelle est l'histoire de la bière ?</li> <li>o Quel est le marché de la bière (historique et évolutions) ?</li> <li>o Quels sont les grands styles et catégories de bière ?</li> <li>o Quels sont les principes de dégustation ? <ul style="list-style-type: none"> <li>o La qualité du service de la bière</li> </ul> </li> <li>o Quel est le vocabulaire de dégustation (basé sur les cinq sens) ?</li> <li>o Quels sont les grands principes d'accords mets/bière</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la formation d'initiation à la zythologie d'une semaine.</p>
<p><b>Vendre ses produits et gérer son activité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o étude de marché</li> <li>o notions comptables</li> <li>o mentions légales</li> </ul>	<p>€ Détailler les notions et démarches utiles à la gestion d'une activité commerciale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Comment calculer un prix de revient (coûts matières alimentaires et non alimentaires) ? <ul style="list-style-type: none"> <li>Prix de vente ? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Nature et répartition des charges d'exploitation d'une brasserie</li> </ul> </li> <li>o Participer à l'optimisation des coûts</li> </ul> </li> <li>o Comment définir le marché de sa brasserie ?</li> </ul>	<p>Contenu présent dans la formation Devenir Brasseur d'une semaine.</p>

