



# BSA 1

## BOISSONS SANS ALCOOL

Produire des boissons  
sans alcool

Formation de **35h** en  
présentiel à Rouen

*7 avenue du commandant Bicheray*

**1950€**



France  
Travail

# LUNDI

1.5h



## Accueil et présentation du programme

Introduction du formateur et des participants, objectifs de la formation.

1.5h



## Panorama du marché des boissons sans alcool

Tendances actuelles et futures, types populaires de boissons sans alcool : bières sans alcool, kombucha, eaux aromatisées, etc. Analyse des préférences des consommateurs et des segments de marché.

2h



## Fondamentaux de la chimie des boissons

Rappel de microbiologie et de chimie. Principes de base des fermentation et des méthodes pour la stopper ou l'éviter.

2h



## Réglementation et Normes

Réglementations locales et internationales pour la production et la commercialisation, appellations, allégation santé... Normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.



# MARDI

**2h**



## Ingrédients de base et additifs

Sélection des ingrédients de qualité.

Additifs et agents conservateurs : quels utiliser et pourquoi.

Equilibre des saveurs et des arômes dans les boissons sans alcool.

**2h**



## Technologies et équipements

Équipements nécessaires pour la production à petite et grande échelle.

Innovations technologiques dans la production de boissons sans alcool.

**3h**



## Les bières sans alcool

Les matières premières.

Le processus de brassage et de fermentation.

Les différentes techniques pour une production sans alcool.



# MERCREDI

**2h**



## Les autres boissons sans alcool

Boissons fermentées : kéfir, kombucha...

Boissons non fermentées : tonic, limonade, hop water, ginger beer

**1h**



## Exemple de création de recette

Présentation de la production

Cahier des charges (caractéristique, appellation)

**4h**



## Test de production

Mise en pratique de la recettes développés

Base de l'hygiène (nettoyage et désinfection en pratique)

Utilisation des équipement de production



# JEUDI

**4h**



**QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement)**

Gestion de la production

Maintien de l'hygiène et de la qualité tout le long de la production

**3h**



**Conditionnement**

Techniques de conditionnement et de conservation (pasteurisation...)

Pratique : conditionnement de la production réalisé par les apprenants



# VENREDI

**3h**



## Projet création de recette

Réalisation d'une recette individuelle, (propre aux projets de chaque apprenants)

Création d'un cahier des charge (supervisé par les formateurs)

**1h**



## Analyse sensorielle

Technique de dégustation

Dégustation de la production conditionnée

**1.5h**



## Présentation du projets

Evaluation de la cohérence d'un point de vue organoleptique et vis à vis de la réglementation

**1h**



## Évaluation de fin de semaine

**0.5h**



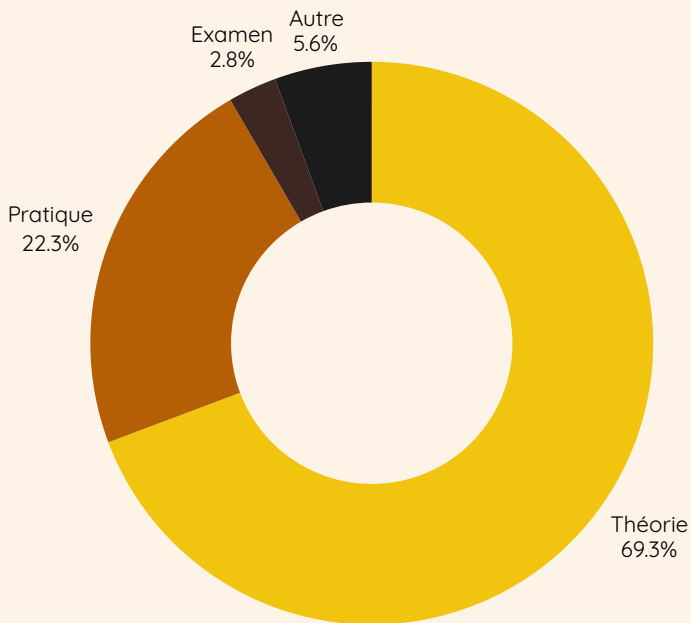
## Cérémonie de remise des attestations d'excellence



## Clôture de la formation



# RÉSUMÉ



# FINANCEMENTS

Version octobre 2025

- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



**Une attestation d'excellence est  
délivrée en fin de formation**

