



BSA

BOISSONS SANS ALCOOL

Produire des boissons
sans alcool

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

7 avenue du commandant Bichery

1950€



France
Travail

LUNDI

0.5h



TEST ENTREE

3h



THEORIE :

- Panorama des boissons rafraîchissantes sans alcool non fermentées : Limonades, tonics, thés glacés, sodas type cola, ginger ale
- Étude des ingrédients
- Présentation des processus de production des BRSA non fermentées
- Introduction au matériel de conditionnement
- Principes de la pasteurisation et enjeux de conservation

3.5h



PRATIQUE :

- Production de 100 litres de tonic sur pico-brasserie
- Réglage et contrôle de la saturation en CO₂
- Élaboration d'un sirop pour soda
- Mise en œuvre de la dilution du sirop dans de l'eau carbonatée (type Sodastream)
- Ajustements de recette et contrôle organoleptique



MARDI

3.5h

THEORIE :

- Méthodologie de formulation d'une boisson sans alcool non fermentée
- Construction d'une recette
- Équilibre gustatif (sucré, acide, amer, aromatique)
- Ajustement des dosages en fonction du procédé de production et du conditionnement
- Notions de reproductibilité et de stabilité des recettes

PRATIQUE :

- Présentation du conditionnement isobar
- Conditionnement du tonic produit en 5 fûts de 20 litres
- Réglage des paramètres de conditionnement
- Ajustements de recette avant conditionnement
- Contrôle de la stabilité et de la carbonatation

3.5h

THEORIE / PRATIQUE :

Présentation des boissons produites par les apprenants
Initiation à l'analyse sensorielle
Identification des défauts et axes d'amélioration
Lecture critique d'une recette et de son équilibre



MERCREDI

7h



THEORIE :

- Tour d'horizon du marché des boissons sans alcool
- Réglementation européenne
- Additifs et adjuvants autorisés
- Notions d'appellation et de dénomination des produits
- Règles d'étiquetage des boissons sans alcool
- Responsabilités du producteur et conformité réglementaire
- QHSE, gestion et structuration d'un projet
- Calcul du coût de revient d'une boisson sans alcool
- Principes de HACCP appliqués aux boissons
- DUERP : obligations et mise en œuvre
- CIP (Cleaning In Place) : méthodes et bonnes pratiques
- Rôle et contrôles de la DGCCRF et des douanes
- Gestion des contaminations et des infections
- Notions de management et d'organisation de production
- Taxes et fiscalité



JEUDI

3.5h

THEORIE :

- Ingrédients et processus de production
- Étude des ingrédients
- Processus de production : kéfir, kombucha, ginger beer, bière sans alcool
- Gestion des fermentations et suivi des paramètres clés
- Principes de conditionnement et pasteurisation pour les boissons fermentées
- Compréhension des liens entre ingrédients, fermentation et résultats organoleptiques

3.5h

PRATIQUE :

- Observation et manipulation du matériel de production
- Production d'un kéfir, kombucha ou ginger beer
- Lancement d'une fermentation F2 aromatisante pour enrichir les saveurs
- Relance d'une fermentation F1 pour poursuivre le cycle de production
- Suivi des paramètres de fermentation
- Observation des réactions et ajustements nécessaires pour garantir qualité et stabilité



VENREDI

3.5h

THEORIE :

- Production de bière sans alcool
- Matières premières spécifiques à la bière sans alcool
- Techniques de brassage adaptées à la réduction ou suppression d'alcool
- Gestion des fermentations et processus de désalcoolisation
- Impact des procédés de pasteurisation sur le profil aromatique, la couleur et la stabilité
- Notions de contrôle qualité et sécurité

3h

PRATIQUE :

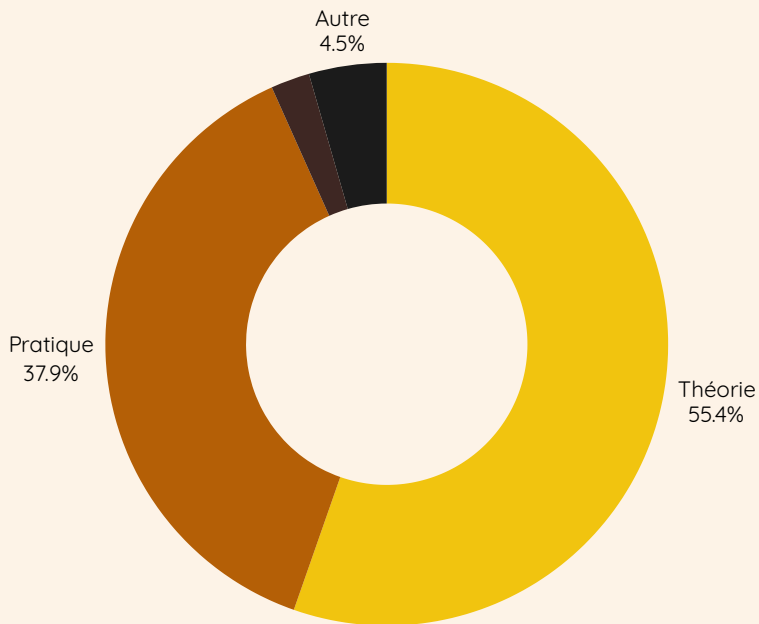
- Conditionnement d'un kéfir, kombucha ou ginger beer en fûts de 20 L
- Conditionnement en canettes avec resucrage selon la recette
- Gestion et suivi du conditionnement d'une fermentation F2 aromatisante
- Contrôle de la qualité finale et vérification des paramètres (carbonatation, goût, stabilité)

0.5h

TEST FINAL



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

