



TBS DISTRIBUTION – Centre de Formation

REFERENTIEL DE COMPETENCES TITRE DE BRASSEUR ARTISANAL

CONNAISSANCES TECHNOLOGIES	OBJECTIFS	CONTENU CONCERNE
Les matières premières : - le malt - les autres céréales, grains crus (hors malt) - les houblons - l'eau - les épices...	€ Différencier les types de céréales et de malts : - o Quelles sont leurs principales caractéristiques ? - o Lire et exploiter une fiche technique - o Comment les mettre en œuvre ? - o Quelles sont leur impact sur la bière ? € Différencier les multiples types d'houblon : - o Quelles sont leurs principales caractéristiques ? - o Lire et exploiter une fiche technique - o Connaître leurs différentes formes ? - o Leurs impacts sur la bière ? - o Leurs mises en œuvre ? - o Quelles sont les différentes formes de mise en œuvre du houblonnage ? € Différencier les différents critères de l'eau : - o Quel est l'impact de la composition de l'eau sur le brassage ? - o Quelles sont les caractéristiques en termes de dureté ? - o Connaître les différents traitements possibles € Autres ingrédients.... € Lien avec les différents types de bières	Contenu présent dans les programmes de formation Devenir Brasseur et de manière plus poussée dans la formation Approfondir ses compétences.

Siège social : 26 Rue du Maréchal Joffre 76130 Mont-Saint-Aignan

Siret : 83924479500010

TVA FR69839244795

N° d'enregistrement : 28760587476



TBS DISTRIBUTION – Centre de Formation

Le brassage → transformation des matières premières : - Le concassage avant le brassage - Les fondamentaux de l'enzymologie, de la biochimie - Les différentes étapes du process de fabrication - Les différents paramètres du process - Le matériel	€ Expliquer les étapes pour concasser avant le brassage : - o connaître la différence au niveau de la mouture en fonction du concassage - o connaître le versement (quantité de MP) à mettre en œuvre. € Expliquer quelles sont les transformations biochimiques et enzymologiques qui se passent au brassage : - o Pourquoi tel type d'enzyme va agir à une certaine température lors du brassage ? - o Pourquoi doit-on adapter le process de fabrication en fonction de la transformation biochimique ? € Expliquer les différentes étapes du process de fabrication : - o Pourquoi choisir un process par infusion ou décoction ? - o Pourquoi on ne traite pas les grains crus de la même façon que du malt ? - o Pourquoi le process découle en partie des contraintes biochimiques ? - o Quelles sont les différentes techniques de filtration du moût ? - o Pourquoi porter le moût à ébullition ? - o Comment amener à la bonne densité en début et en fin d'ébullition ? - o Quels sont les contrôles à effectuer au cours du process ? - o Comment éliminer la cassure ? - o Quelles sont les différentes méthodes de refroidissement du moût ? - o Comment valoriser les co-produits ? € Comprendre l'importance des différents paramètres du process : température, pH € Différencier et comprendre l'utilisation du matériel : - o Les différentes techniques de filtration ? - o (Quelle est la différence entre une cuve-filtre et un filtre-presse ?) - o A quoi sert le système « Whirlpool » ?	Contenu présent dans les parties pratiques de la formation Devenir Brasseur mais également dans les parties pratiques de la formation Approfondir ses compétences.
--	---	---

Siège social : 26 Rue du Maréchal Joffre 76130 Mont-Saint-Aignan

Siret : 83924479500010

TVA FR69839244795

N° d'enregistrement : 28760587476



TBS DISTRIBUTION – Centre de Formation

La fermentation : - o les levures - o les co-produits de fermentation - o les différentes étapes du process de fermentation	€ Différencier et expliquer les différents types de fermentation : - o Quelles sont les caractéristiques d'une levure ? - Comment elle se développe ? - o Mises en œuvre et bonnes pratiques associées - o ? - o Quels sont les différents types de fermentation ? - o Que se passe-t-il durant la fermentation ? (fermentation primaire et secondaire) - o Quels sont les faux-goûts liés à des défauts de fermentation ? - o Comprendre l'importance des différents paramètres de conduite d'une fermentation - o Les analyses, mesures en cours de fermentation	Contenu présent dans la première et la seconde semaine de la formation Approfondir ses compétences.
Clarification, filtration et stabilisation de la bière	€ Expliquer la clarification du produit : - o Pourquoi filtrer la bière ? - o Pourquoi allonger les gardes ? - o Comment éliminer les levures et le trouble à froid ? € Expliquer les méthodes de la stabilisation de la bière : - o Quelles sont les principes et les différentes techniques pour stabiliser la bière ? - o Pourquoi et comment la bière risque-t-elle de se troubler ? € Expliquer la pasteurisation : - o Pourquoi pasteuriser la bière ? - o Principe et techniques de pasteurisation	
Contrôle sur le produit fini : - o teneur en alcool - o dioxyde de soufre (SO₂)	Détailler les différents points de contrôle à effectuer : - o Quels contrôles effectuer par rapport à la réglementation en vigueur ? Alcool, SO₂ - o Autres contrôles	Contenu présent dans la formation Approfondir ses compétences, module sur le contrôle de qualité.
Le conditionnement : - o principe de l'isobarmétrie - o volumétrie	€ Détailler le process du conditionnement : - o Quelles sont les techniques d'embouteillage ? - o Quels sont les réglages des tirages pression ? - o Quels sont les types et caractéristiques des contenants ? (bouteilles, fûts...) - o Quels sont les contrôles liés à la volumétrie ?	Contenu présent dans la première semaine de la formation Approfondir ses compétences.

Siège social : 26 Rue du Maréchal Joffre 76130 Mont-Saint-Aignan

Siret : 83924479500010

TVA FR69839244795

N° d'enregistrement : 28760587476



TBS DISTRIBUTION – Centre de Formation

La refermentation	€ Principes et bonnes pratiques	
Règlementation et sécurité : o cadre réglementaire o risques pour les personnes	€ Détailler le cadre réglementaire : o Quels sont les grands principes du cadre réglementaire (appellation bière, décrets, droit d'accise, loi Evin, environnement, additifs, allergènes, traçabilité, ...) ? o Etiquetage o Comment prévenir les risques pour la sécurité et la santé dans une brasserie :(matériel sous pression, alcoolisme, ports de charge o Quels sont les grands principes de la sécurité des personnes sur le lieu de travail (EPI)	Contenu présent dans la formation Approfondir ses compétences, seconde semaine, dans le module Système de Management de la Qualité (S.M.Q.).
Hygiène et HACCP (référence guide 2001)	Détailler le process d'hygiène : o Les principaux risques en brasserie o Quelles sont les « bonnes pratiques » d'hygiène définies par la profession ? o Quelles sont les différentes étapes du process d'hygiène (process de nettoyage, de désinfection, avec quels produits, quelle concentration...) 19 avril 2019 12 o Comment respecter les paramètres d'hygiènes pour éviter les risques microbio (importance du respect des températures, du temps d'action des produits...)	Contenu présent dans la formation Approfondir ses compétences, seconde semaine, dans les modules Hygiène et Infections, et HACCP.
Biérologie et mise en valeur commerciale du produit : o histoire de la bière o vocabulaire dégustation o accords bières/mets	€ Détailler l'étude de la bière d'un point de vue historique, technique et gustatif : o Quelle est l'histoire de la bière ? o Quel est le marché de la bière (historique et évolutions) ? o Quels sont les grands styles et catégories de bière ? o Quels sont les principes de dégustation ? o La qualité du service de la bière o Quel est le vocabulaire de dégustation (basé sur les cinq sens) ? o Quels sont les grands principes d'accords mets/bière	Contenu présent dans la formation d'initiation à la zythologie d'une semaine.

Siège social : 26 Rue du Maréchal Joffre 76130 Mont-Saint-Aignan

Siret : 83924479500010

TVA FR69839244795

N° d'enregistrement : 28760587476



TBS DISTRIBUTION – Centre de Formation

Vendre ses produits et gérer son activité : - o étude de marché - o notions comptables - o mentions légales	€ Détailler les notions et démarches utiles à la gestion d'une activité commerciale : - o Comment calculer un prix de revient (coûts matières alimentaires et non alimentaires) ? Prix de vente ? - o Nature et répartition des charges d'exploitation d'une brasserie - o Participer à l'optimisation des coûts - o Comment définir le marché de sa brasserie ?	Contenu présent dans la formation Devenir Brasseur d'une semaine.
---	--	--