



B1

FABRIQUER UNE BIÈRE

Cette formation permet de
valider le bloc 1 de
compétences du titre brasseur
RNCP42046

Formation de 35h en
présentiel à Rouen

7 avenue du commandant Bichery

1950€



France
Travail




LUNDI

- 3.5h** ● Accueil, présentation de l'équipe, examen d'entrée et visite de la micro brasserie
- 2h** ● Les matières premières et l'eau pour brasser :
Les malts, les houblons...savoir les connaître, les reconnaître. Bien les choisir, apprendre à lire une fiche technique sur chacun de ces produits. Connaître leurs spécificités et leurs rôles dans le processus de fabrication. L'eau pour brasser...bien connaître son eau, étudier son pH. Modifier son eau en fonction du style de bière à brasser.
- 1.5h** ● Le processus de brassage :
Connaître toutes les étapes du processus de brassage, en comprendre l'ordre et le sens. Bien savoir appréhender chacune des étapes, leur importance dans la réussite du produit.



MARDI

- 
- 2h** **La fermentation :**
Qu'est-ce qu'une levure, son fonctionnement, comment gérer la fermentation et les contrôles à effectuer. Comprendre l'impact de la levure sur le goût final de la bière.
 - 1.5h** **Calcul de création de recette :**
Connaître et savoir utiliser les différents calculs indispensables au brasseur pour construire des recettes de bières équilibrées et réalisables, pouvoir la répéter.
 - 1.5h** **Matériel de laboratoire :**
Se créer un laboratoire interne, quelles sont les choses à respecter et à prévoir ?
 - 2h** **Hygiène :**
Comprendre les contaminants courants en brasserie, leurs impacts sur la bière et comment lutter contre leurs développements. Savoir construire son protocole de nettoyage et les contrôles à effectuer.

MERCREDI

7h



Journée de brassage. Réalisation d'un brassin de 100 litres sur la brasserie pilote :

- concassage du malt
- empâtage multi paliers
- filtration du moût en cuve de filtration
- ébullition Whirlpool
- refroidissement et transfert en fermenteur
- inoculation du moût avec les levures

En parallèle, les élèves sont formés sur l'ensemble des opérations quotidiennes en brasserie

- purge de fermenteur et prise d'échantillons
- suivi de fermentation et test d'atténuation
- nettoyage et stérilisation des installations et du fermenteur
- étalonnage du pH mètre et mesure du pH
- test à l'iode, prise densité au réfractomètre et densimètre



JEUDI

3,5h



Conditionnement | Théorie et préparation pratique :

Présentation des traitements post fermentation : filtration, pasteurisation, carbonatation. Description détaillée des types de conditionnement puis des opérations d'une ligne de conditionnement. Présentation des avantages et inconvénients des différents matériels de soutirage. Réalisation des opérations de préparation de la cuve de resucrage, des opérations d'étiquetage, embouteillage et capsulage.

2h



Conditionnement

1.5h



Analyse sensorielle :

Introduction au tirage et au service de la bière, présentation d'une fiche de dégustation et réalisation d'une séance de contrôle qualité sur de la bière en fut par le biais d'une analyse sensorielle complète sur deux bières. Tour de table et discussion avec le formateur sur les qualités et défauts courants en microbrasserie.



VENDREDI

7h



Brassin autonome de 100 litres :

- brassage d'une recette imposée
- conditions réelles d'une micro-brasserie
- encadrement par notre brasseur et le formateur
- examen oral sur le contenu de la formation durant le brassin
- calculs théoriques seront également demandés

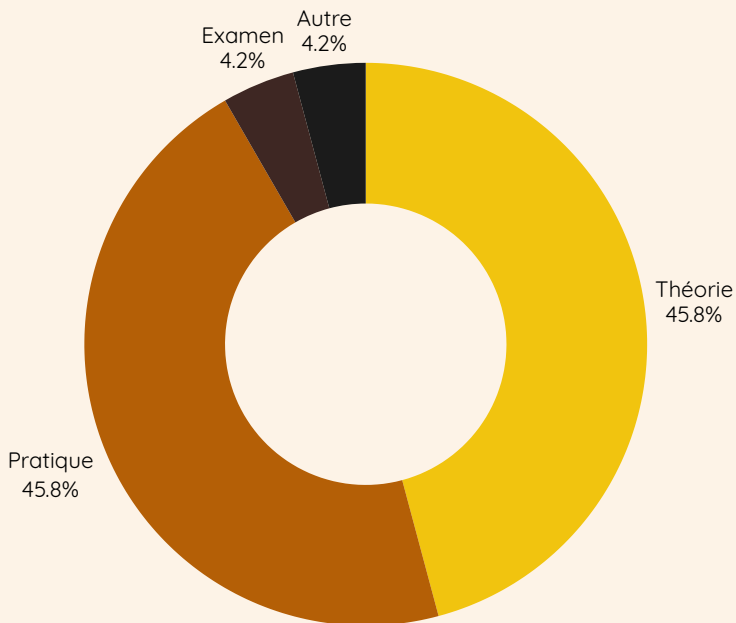
Examen final de fin de formation

(entraînement aux épreuves pour l'obtention du Bloc1 du Titre Brasseur.)

Remise des attestations de formation.



RÉSUMÉ



EXAMEN FINAL

Chaque candidat peut se positionner sur la session d'examen TB de son choix (mars ou octobre chaque année) afin de valider le bloc 1 de compétences du TB.

Pour valider ce bloc, deux épreuves existent :

- Épreuve théorique professionnelle - Création d'une recette
- Technologie professionnelle (QCM)

(voir plus détails sur

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42046/>)



FINANCEMENTS

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



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

