DEROULE PEDAGOGIQUE - Préparer la mise en production de spiritueux – 70 h - RNCP39156BC05 / UC5A : « Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale »

Formation préparant aux compétences du bloc RNCP39156BC05 / UC5A : « Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale »

Jour	Horaire	Durée	Séquence	Contenus / activités	Objectifs pédagogiques de la séquence	Compétences visées (BC05)	Modalités
J1 – Lundi	8h30–12h	3h30	Rhum : matières premières, procédés, appellations et dégustation	Accueil et test d'entrée en formation (positionnement initial, non certificatif). Matières premières du rhum : vesou, mélasse, miel de canne et miel. Fermentations courtes, moyennes et longues, Dunder et Muck, incidence sur le goût. Appellations selon origines et vieillissement. Alambics et influence sur le profil. Nutriments. Point sur hydromel, eau-de-vie de miel et nectar de miel.	Identifier le niveau initial ; sélectionner les matières premières adaptées ; relier fermentation, matériel et vieillissement au résultat recherché ; identifier les paramètres à intégrer au diagramme de fabrication.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Test d'entrée en formation (positionnement, sans lien avec la certification) + apports théoriques, dégustation technique et échanges.
J1 – Lundi	13h–16h30	3h30	Élaboration d'un wash à rhum et analyse sensorielle	Élaboration d'un wash à rhum à base de mélasse, eau, levure et nutriment. Calculs, dosage, prises de densité. Analyse sensorielle comparée de rhum, rum et ron ; liens entre technique et rendu organoleptique. Présentation de la méthode WSET d'analyse des spiritueux.	Dimensionner les matières premières ; préparer un essai de fermentation ; effectuer les mesures utiles ; analyser le produit et relier les résultats aux choix de fabrication.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Mise en pratique, calculs, mesures de densité, analyse sensorielle guidée.
J2 – Mardi	8h30–12h	3h30	Whiskies : matières premières, procédés, techniques et appellations	Matières premières : malt, orge, maïs, seigle, blé, avoine, eau, levure, nutriments et bois. Maltage et enzymes en brassage. Fermentations de différentes durées et incidences gustatives. Appellations et origines. Influence des alambics. Besoins en nutriments.	Choisir les matières premières et procédés adaptés à un whisky ; intégrer maltage, fermentation, équipements et contraintes d'appellation dans un diagramme de fabrication.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, dégustation comparative, étude de procédés et de cahiers des charges.
J2 – Mardi	13h–16h30	3h30	Élaboration d'un wash à whiskey	Élaboration d'un wash à whiskey à base de céréales en 300 L. Calculs, pratique et levures. Analyse sensorielle de whiskies avec mise en relation des techniques et du rendu organoleptique. Méthode WSET.	Adapter les quantités à un volume de production ; préparer et conduire un essai ; contrôler les paramètres et analyser le résultat organoleptique.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Mise en situation pratique sur équipement, calculs, suivi de paramètres et dégustation technique.
J3 – Mercredi	8h30–12h	3h30	Alcools asiatiques : Soju, Baijiu, Shochu et procédés spécifiques	Matières premières et contenants : céréales, riz, sorgho, patate douce, jarres, bois, etc. Utilisation de Qu, Daqu, Nuruk et Koji ; fermentations liquides ou semi-solides. Appellations et sous-catégories régionales. Alambics : pot still, colonne, sous vide et dispositifs traditionnels. Gélatinisation, saccharification et nutriments.	Comparer des procédés spécifiques ; sélectionner matières premières, agents de saccharification/fermentation et équipements ; adapter les étapes du diagramme au produit visé.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, dégustation, analyse comparative de procédés.
J3 – Mercredi	13h–16h30	3h30	Autres alcools et innovations : tequila, mezcal, vodka, raicilla, sodabi, sotol, bierbrand	Matières premières variées : agaves, pomme de terre, bière, lait, etc. Maltage, enzymes, saccharification, fermentations et incidences gustatives. Appellations, origines et vieillissement. Alambics en terre cuite, inox, sous vide, cuivre ou bois. Besoins de gélatinisation, saccharification et nutriments.	Analyser une nouvelle production à partir de sa matière première ; comparer les solutions techniques ; construire ou adapter le diagramme en fonction du produit et des équipements.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Études de cas, comparaison de techniques, dégustation et réflexion sur des productions innovantes.
J4 – Jeudi	8h30–12h	3h30	Eaux-de-vie de fruits : vinification, fermentation, distillation et appellations	Matières fruitées : prunelles, cerises, pommes, poires, baies, etc. Dénoyautage, pressage et enzymes. Gestion du méthanol et dangers spécifiques aux fruits, notamment lors des coupes de brouillis. Fermentations et incidences. Appellations : Cognac, Armagnac, Calvados, Pisco, Grappa, Brandy, eaux-de-vie. Alambics et optimisation des arômes.	Adapter le prétraitement, la fermentation et la distillation à la matière fruitée ; identifier les risques spécifiques ; définir les paramètres et points de contrôle du diagramme.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Apports théoriques, dégustation, analyse de procédés et étude des points critiques.
J4 – Jeudi	13h–16h30	3h30	Passe-repasse, colonne et mécanique de la distillation	Principes de la passe-repasse et de la colonne. Mécanique des fluides, point de rosée/vapeur, volatilité et point d'ébullition. Incidence des cols de cygne, poires, colonnes à reflux et rectification, paniers botaniques et niveau de reflux.	Comprendre l'effet de la configuration de l'outil sur la séparation et le profil du distillat ; choisir et ajuster les paramètres et réglages en fonction du résultat attendu.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Cours technique appliqué, observation des équipements et analyse de réglages.
J5 – Vendredi	8h30–12h	3h30	Gestion de chai et tonnellerie	Culture et essences de bois, merrains, mise en douve, cintrage, chauffe et bousinage, fonds et formes de tonneaux. Gestion d'un chai et raisonnement du vieillissement selon le résultat escompté : degré alcoolique, extraction, humidité, température, placement, solera, avinage, DMS. Outils du maître de chai, calculs de volumétrie et roue des arômes du chêne.	Choisir contenant, bois, chauffe et conditions de vieillissement ; intégrer la maturation au diagramme ; réaliser les calculs de volume nécessaires à la gestion d'un lot.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, observation du chai et des fûts, calculs appliqués.
J5 – Vendredi	13h–16h30	3h30	Restauration de barrique et mesures de volumes	Démontage, raclage et rebousinage d'un tonneau (STR). Mesures de volumétrie en autonomie. Utilisation en sécurité d'une chasse. Réparation d'une fuite. Remplissage d'un tonneau selon production.	Préparer et remettre en état un contenant de vieillissement ; réaliser les mesures de volume ; vérifier l'aptitude du matériel avant utilisation.	C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Mise en situation pratique sur barrique, mesures et application des consignes de sécurité.
J6 – Lundi	8h30–12h	3h30	Fermentation moderne et ancestrale	Biochimie de la fermentation et maîtrise moderne du procédé. Prévention du stress levurien, optimisation des rendements d'atténuation et des flaveurs. Incidences des techniques dites naturelles/ancestrales. Échanges sur les combinaisons possibles des techniques étudiées en semaine 1.	Comparer différentes stratégies de fermentation ; anticiper leurs effets ; choisir les paramètres et méthodes adaptés au profil recherché.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Apports techniques, étude de cas et analyse comparative.
J6 – Lundi	13h–16h30	3h30	Gestion de distillerie : QHSE, qualité, effluents, étiquetage et loi Évin	Système de management de la qualité et amélioration continue : 5M, 5S, 5 pourquoi, méthode SMART. Obligations de déclaration, réseau d'eau, ICPE, hygiène selon le Codex Alimentarius. Gestion environnementale des effluents. Étiquetage et loi Évin.	Intégrer les contraintes qualité, hygiène, sécurité, environnementales et réglementaires dans la préparation et l'organisation d'une production.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, cas de gestion de distillerie et analyse de conformité.
J7 – Mardi	8h30–12h	3h30	Douanes et calcul du coût de revient	Gestion douanière : DAA, DSA, DAE, DRM, DAI, GAMMA2, CIEL. Calcul d'un coût de revient en prenant en compte les variables de production.	Identifier les principales obligations douanières ; intégrer les variables économiques nécessaires à la préparation d'une nouvelle production.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, exercices et cas de calcul de coût de revient.
J7 – Mardi	13h–16h30	3h30	Analyses laboratoire, dangers et contrôles par type de spiritueux	Choix des contrôles en fonction de la matière première, de la transformation, de la distillation et des coupes. Paramètres et composés cités dans le programme : CE, MET, ET, GN, pyrazine, etc. Détection sensorielle d'un problème de coupe.	Définir les contrôles adaptés à un essai ; identifier les écarts ou dangers ; utiliser l'analyse sensorielle comme indicateur complémentaire pour décider d'ajustements.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Étude de contrôles, analyse de cas et reconnaissance sensorielle des défauts.
J8 – Mercredi	8h30–12h	3h30	Assemblages, dilutions, rectifications et ajout de sucres	Masterclass sur l'assemblage : principes, philosophie, science et expérience. Pratique d'un mini-assemblage en classe. Dilutions, rectifications et ajout de sucres.	Réaliser et comparer des essais d'assemblage ; calculer et ajuster la composition ; contrôler l'effet des corrections sur le résultat final.	C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Masterclass, calculs et mini-assemblage pratique.
J8 – Mercredi	13h–16h30	3h30	Conditionnement et mesure volumétrique	Traçabilité du conditionnement en masse et volume. Réduction finale goutte à goutte ou autre méthode. Louchage. Encapsulation des arômes, temps de repos selon les alcools et rétractation de l'alcool.	Préparer le conditionnement ; réaliser les mesures nécessaires ; choisir une méthode de réduction et un temps de repos ; contrôler les effets sur la stabilité et le profil du produit.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Apports appliqués, calculs/mesures et étude des paramètres de conditionnement.
J9 – Jeudi	8h30–12h	3h30	Herboristerie : bases, toxicités, récolte et réglementation	Plantes courantes en distillation. Notions de toxicité et DJA/kg, références INRS citées dans le programme. Droits de cueillette. Liste des nouveaux aliments interdits mentionnée dans le support.	Sélectionner des plantes en tenant compte de leur usage, des risques et des contraintes réglementaires ; intégrer ces contraintes dans une formulation.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, étude de plantes et cas de formulation.
J9 – Jeudi	13h–16h30	3h30	Alcools de macération et de distillation : liqueurs, gin, absinthe, pastis et autres	Liqueurs, absinthe, pastis, génépi, gin, rhums arrangés : définitions, allégations et dégustations. Dilution du sucre : volumétrie, masse, édulcorants. Grandes liqueurs du monde. Alcools à plantes et législation associée.	Adapter une recette d'alcool de macération/distillation ; raisonner sucre, plantes et paramètres ; intégrer les définitions et contraintes de produit.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Apports théoriques, dégustation, calculs de formulation et étude de cas.
J10 – Vendredi	8h30–12h	3h30	Mixologie et élaboration d'une recette de gin / liqueur	Introduction à la mixologie et à l'équilibre des saveurs. Élaboration d'une recette de gin ou de liqueur. Réalisation d'un cocktail par participant sur l'alcool de son choix en respectant les principes d'équilibre présentés.	Mobiliser l'analyse sensorielle pour définir un profil cible ; construire et ajuster une recette en cohérence avec le résultat recherché.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Cours appliqué, formulation, réalisation pratique et analyse sensorielle.
J10 – Vendredi	13h–16h30	3h30	FAQ, restitution et vérification des acquis	FAQ, test oral / exposé prévu au programme. Restitution du projet fil rouge : produit, recette, matières premières, matériels, diagramme, paramètres, essais, contrôles et adaptations. Vérification des acquis de la formation (non certificative).	Présenter et justifier les choix techniques ; analyser les résultats des essais et corrections ; vérifier l'acquisition des connaissances et compétences travaillées pendant la formation.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante. C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	FAQ, exposé / test oral et restitution. Évaluation pédagogique Brew Society distincte de l'évaluation certificative organisée par l'ENILV.

PROJET FIL ROUGE — Préparer la mise en production d'un nouveau spiritueux artisanal

À partir d'une recette ou d'un cahier des charges : définir le produit et le profil recherchés, sélectionner matières premières et quantités, choisir les procédés et équipements, formaliser le diagramme de fabrication, définir les paramètres de fermentation/distillation/maturation, préparer et réaliser des essais, contrôler les résultats analytiques et organoleptiques, ajuster formulation et réglages, préparer le conditionnement et argumenter les choix réalisés.

Important : le test d'entrée du premier lundi est un outil de positionnement et le test oral / exposé du dernier vendredi vérifie les acquis de la formation. Ces évaluations sont des évaluations pédagogiques Brew Society et ne constituent pas l'évaluation certificative du BC05, qui relève des modalités définies et organisées par l'ENILV.