

DEROULE PEDAGOGIQUE : Préparer la mise en production de spiritueux - 35 h - RNCP39156BC05 / UCSA : « Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale »							
Formation préparant aux compétences du bloc RNCP39156BC05 / UCSA : « 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	Histoire, familles de spiritueux et procédés de fabrication	Accueil et test d'entrée en formation (positionnement initial, non certificatif). Histoire de la distillation et évolution des techniques. Panorama des principales familles : whisky, rhum, gin, vodka, eaux-de-vie, liqueurs. Matières premières, grandes étapes de fabrication et présentation des équipements.	Identifier le niveau initial des participants ; distinguer les principales familles de spiritueux ; identifier les matières premières, matériels et grandes étapes d'un 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, échanges et présentation du plateau technique.
	13h-16h30	3h30	Procédés de fabrication et première passe de distillation	Comparaison des méthodes de production selon les familles de spiritueux. Préparation et mise en œuvre d'une première passe de distillation sur alambic (rhum ou whisky). Observation des étapes, matériels, paramètres et points de contrôle.	Lire et mettre en œuvre les principales étapes d'un procédé ; identifier matériels, fournitures, temps et paramètres nécessaires ; observer l'effet des réglages sur la conduite de la distillation.	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 alambic, observation des paramètres et échanges techniques.
J2 - Mardi	8h30-12h	3h30	Matières premières et adaptation de recette	Céréales, sucres fermentescibles, fruits, plantes aromatiques, eau et levures. Rôle des matières premières et influence sur le profil final. Choix des ingrédients et raisonnement des quantités selon le produit recherché. Poursuite de la première passe de distillation.	Sélectionner les matières premières adaptées ; raisonner leur nature et leurs quantités ; relier le choix des ingrédients au produit et au procédé de fabrication.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Cours appliqué, étude de matières premières et mise en pratique sur équipement.
	13h-16h30	3h30	Fermentation et suivi des paramètres	Principes biologiques de la fermentation. Levures et conditions de fermentation. Suivi de la température, du pH, de la densité et de la durée. Identification des dérivés et effets sur la qualité du produit.	Définir et suivre les paramètres d'une fermentation ; interpréter les mesures ; identifier les écarts et proposer les ajustements nécessaires.	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, mesures, analyse de cas et interprétation de paramètres.
J3 - Mercredi	8h30-12h	3h30	QHSE et deuxième passe de distillation	Hygiène, nettoyage, désinfection, sécurité du personnel, gestion des risques, traçabilité et bonnes pratiques de fabrication. Mise en œuvre d'une deuxième passe de distillation (rhum ou whisky) dans le respect des consignes et procédures.	Organiser les opérations de production en intégrant les exigences QHSE ; mettre en œuvre les opérations techniques dans des conditions maîtrisées et sécurisées.	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 professionnelle, application des procédures QHSE et pratique de distillation.
	13h-16h30	3h30	Tonnellerie, vieillissement et gestion de chai	Types de bois et chauffeuses. Échanges bois/spiritueux. Principes de vieillissement et maturation. Conditions de stockage, gestion d'un chai et suivi des lots. Incidence du temps, du contenant et des conditions de conservation sur le produit.	Identifier les matériels, fournitures, temps et paramètres liés au vieillissement ; intégrer les opérations de maturation et de stockage au diagramme de fabrication.	C5.A.1 — Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante.	Apports théoriques, observation des fûts et du chai, cas pratiques.
J4 - Jeudi	8h30-12h	3h30	Analyse sensorielle et validation des essais	Familles aromatiques et principaux défauts des spiritueux. Dégustation commentée et reconnaissance des arômes. Mise en relation entre matières premières, fermentation, distillation, vieillissement et profil sensoriel obtenu.	Vérifier les qualités organoleptiques ; identifier les écarts et défauts ; rechercher leurs causes et proposer les corrections de recette, de procédé ou de réglage.	C5.A.2 — Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.	Analyse sensorielle, comparaison de produits, identification des défauts et débrif collectif.
	13h-16h30	3h30	Formulation d'un gin et essai sur colonne	Création d'une recette de gin : choix des botaniques, calcul des dosages, construction de la formulation, ajustement du titre alcoométrique et recherche du profil aromatique. Distillation sur colonne (rhum ou whisky) et observation des réglages.	Adapter une recette en sélectionnant ingrédients et quantités ; définir les paramètres et matériels nécessaires ; mettre en œuvre un essai et analyser l'effet des réglages sur le 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.	Calculs de formulation, étude de recette, mise en situation sur colonne et analyse sensorielle.
J5 - Vendredi	8h30-12h	3h30	Calculs appliqués, liqueurs et finalisation d'une production	Calculs de dilution, calculs alcooliques et calcul des sucres. Principes de fabrication des liqueurs. Selon l'avancement : embouteillage, contrôle qualité et conditionnement. Préparation/finalisation de la distillation du gin formulé.	Réaliser les calculs nécessaires à l'adaptation d'une recette ; appliquer les paramètres définis ; contrôler la conformité du produit et organiser les opérations finales.	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.	Exercices de calcul, mise en situation, contrôle qualité et conditionnement.
	13h-16h30	3h30	Essai gin, contrôle final, restitution et vérification des acquis	Distillation/finalisation du gin formulé. Contrôle du profil aromatique obtenu, comparaison au résultat recherché et ajustements. Restitution du projet : recette, matières premières, matériel, diagramme, paramètres, résultats d'essai et adaptations. Test de fin de formation pour vérifier les acquis pédagogiques (non certificatif).	Valider un essai avant mise en production ; contrôler les qualités organoleptiques ; déterminer les corrections nécessaires ; présenter et justifier les choix techniques ; 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.	Pratique de distillation, contrôle organoleptique et restitution orale. Test de fin de formation / vérification des acquis, distinct 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 : analyser le produit recherché, sélectionner les matières premières et leurs quantités, identifier matériels/fournitures, formaliser le diagramme de fabrication, définir les paramètres de fermentation/distillation, préparer et réaliser un essai, contrôler les qualités organoleptiques, identifier les écarts, corriger les réglages ou la formulation et argumenter les choix réalisés.							

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