

BRASSEUR DE BIÈRE ET DE BOISSONS FERMENTÉES

PARCOURS PRÉ-QUALIFIANT

FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



NOUVEAU DISPOSITIF

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le contexte économique et identifier les acteurs de la filière
- Caractériser les matières premières, évaluer leur qualité et identifier les principales étapes de la production
- S'initier à l'industrialisation et au process d'une brasserie artisanale
- Caractériser les qualités du produit fini et les contraintes réglementaires
- Comprendre et illustrer le fonctionnement d'une cidrerie et la production de boissons fermentées non alcoolisées

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- **demandeurs d'emploi**
- **individuel**

PRÉ-REQUIS

- Tout public souhaitant confirmer / préciser son projet d'emploi dans le secteur brassicole
- Français lu, parlé, écrit
- Être inscrit à France Travail pour financement France Travail

DURÉE

5 semaines, du 04/12/2023 au 19/01/2023 dont deux semaines en milieu professionnel soit 175 heures.

-
-

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- **Opérateur en fabrication / conditionnement de bières et de boissons fermentées**
- **Conducteur de ligne**
- **Gérant d'une entreprise en brasserie**

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la réception et le contrôle des matières premières
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser des opérations de transformation (bloc chaud, bloc froid)
- Réaliser le conditionnement de bières et boissons fermentées (embouteillage, enfûtage)
- Conduire les installations de transformation / conditionnement
- Préparer les produits pour l'expédition

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

**BRASSEUR DE BIÈRE
ET DE BOISSONS
FERMENTÉES**

CAPa OIA

BP IA

Titre pro Brasseur

BTSA BioQUALIM

BRASSEUR DE BIÈRE ET DE BOISSONS FERMENTÉES

CONTENU DE LA FORMATION

DÉTAIL DES MODULES DE LA FORMATION

MODULE 1 : DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE BRASSICOLE (28 HEURES)
MODULE 2 : FONDAMENTAUX D'UN ATELIER DE BRASSERIE ARTISANALE (28 HEURES)
MODULE 3 : OUVERTURE SUR LA PRODUCTION D'AUTRES BOISSONS FERMENTÉES (28 HEURES)
MODULE 4 : REMISE À NIVEAU, SOUTIEN, TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOI (21 HEURES)

Adaptation du plan de formation en fonction des positionnements : remise à niveau, soutien, TRE

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques
- travaux pratiques
- visites d'entreprise
- FOAD
- conditions réelles de situation professionnelle de transformation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Situation d'évaluation mobilisant des compétences professionnelles.

Deux entretiens d'évaluation de 20 minutes avec des formateurs de l'Enilv

UCP 9 du BP IA : Conduire une ligne de fabrication ou conditionnement de produits alimentaires

UCP 10 du BP IA : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagée dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

MODALITÉS DE SÉLECTION

- Informations collectives, entretien de motivation, test de positionnement - Novembre 2023
- Démarrage de la formation le 4 décembre 2023

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi midi
 - **Hébergement** : internat possible toute l'année pour les apprenants majeurs
- Nous consulter pour les différentes possibilités.

TARIFS

- **A partir de 18,33 euros de l'heure.**
- **Formation continue** : financement France Travail
- **Financement individuel** : CPF ou fond propre

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)



CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 -

74805 La Roche-sur-Foron Cedex

04 50 03 47 13

cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP :



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

www.enilv-alpes.fr



M02.IN35

MISE À JOUR 01/2024

Page 2/2