



S'initier aux boissons rafraîchissantes sans alcool

BRSA



31 août au 01 sept 2026
08 au 09 février 2027



Durée 15 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 899 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le marché des boissons sans alcool et identifier les principaux acteurs et produits
- ✓ Identifier les caractéristiques et les problématiques liées aux BRSA
- ✓ Décrire les étapes de fabrication des BRSA
- ✓ Réaliser la fabrication d'un soda et / ou d'un jus

Programme :

Introduction aux BRSA

- Qu'est-ce qu'une BRSA ?
 - Définition et typologies (sodas, jus, thé glacés, boissons naturelles, etc.).
- Historique des boissons sans alcool
- Panorama du marché actuel :
 - Boissons industrielles vs artisanales, tendances de consommation (naturel, sans sucre, ...)

Comprendre les matières premières

- Les ingrédients de base :
 - Eau, sucres, arômes naturels et extraits végétaux, jus et purées de fruits, ...
- Critères de choix et impact sur le produit final

Process de fabrication et pratiques professionnelles

- Étapes de fabrication, traitements technologiques et formulation des produits :
 - Infusion, filtration, extraction, macération, carbonatation, pasteurisation, ...
 - Calculs de dosage des MP, équilibrage du goût (sucre / acide / arôme)
- Création / innovation de recettes
- Dimensionnement et installation
- Pratique atelier :
 - Fabrication : soda sans pasteurisation et / ou jus de fruit avec pasteurisation

Qualité et réglementation

- Introduction, principes généraux, Paquet hygiène, HACCP, etc.
- Les points sensibles à surveiller (conservation, risques microbiens, ...)
- Contrôle qualité et analyse sensorielle
- Étiquetage et information au consommateur