



FORMATION BRASSICOLE 40 H

OBJECTIFS

Comprendre les étapes du process brassicole, du maltage à l'embouteillage. A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de mettre au point une recette de bière et de brasser en respectant les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens et des personnes.

PRÉ-REQUIS

La formation est accessible à tout public en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel. Public ciblé : brasseurs amateurs / porteurs de projets d'installation / public intéressé par la technologie brassicole.

Pré-requis: savoir lire, écrire et maîtriser les quatre opérations.

MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET VALIDATION

Appréciation des résultats de l'action au travers d'une évaluation proposée tout au long de la formation.

Remise d'une attestation de suivi en fin d'action.

Possibilité de valider une UC (Unité Capitalisable) du CAP Opérateur des Industries alimentaires.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Compléter obligatoirement la fiche de positionnement et fournir les pièces pour le dossier administratif.
- Délai d'accès à la formation : sessions à dates fixes au rythme de 2 sessions par mois.

FRAIS PÉDAGOGIQUE/ INFORMATION SUR LA RÉMUNÉRATION ET LES FINANCEMENTS

- Financement par le compte CPF (Compte Personnel de Formation correspondant à un bloc de compétence du CAP Opérateur des Industries Alimentaires).

D'autres financements sont mobilisables (Pôle Emploi, OPCO, VIVEA...).

Coût de la formation : 816 € (tarif 2021)/808 € (tarif 2020).

CONTENU/PROGRAMME

Une semaine complète : 40h du lundi matin au vendredi 13h / jours indiqués à titre indicatif

Théorie : 16 heures

lundi et mardi (8h30- 12h et 13h-17h30) préparation du brassage, le concassage, la désinfection du matériel, brassage.

Pratique: 19 heures

mercredi et jeudi (8h00-17h30) de l'orge à la bière : les matières premières, le process, le matériel, les opérations de nettoyage-désinfection, les autocontrôles simples, les goûts de la bière, l'analyse sensorielle, la dégustation.

Visites: 5 heures

vendredi (de 8h00 à 13h00) visite de brasserie(s)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques. Travaux pratiques dans la brasserie de l'établissement. Echanges d'expériences.
- Mise à disposition pour la formation :
 - de salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources et de salle informatique.
 - de la brasserie du site d'enseignement:
 - outil pédagogique permettant une production maximale de 500 hl, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole : concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles, soutireuse et étiqueteuse. Micro-malterie.
- Formateurs techniques spécialisés en techniques brassicoles, technicien brasseur de la brasserie du site de Douai et brasseurs partenaires de l'établissement.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au CFPPA situé sur le site du lycée Douai-Biotech à Douai.
 - Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
 - Possibilité de restauration sur place :
- tarifs 2020 : demandeurs d'emploi : 4,40 € le déjeuner, autres statuts : 7,80 €.
- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (Nous consulter pour les tarifs).
 - Places de parking devant l'établissement.

**CFPPA-UFA du Nord - site de Douai**

458, rue de La Motte Julien
BP 90730 59507 Douai cedex

Contact : Fany Comblez

 03 27 99 75 54

 fany.comblez@educagri.fr

 www.wagnonville.fr

