



## OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les étapes du processus brassicole.

Il sera capable de brasser en respectant les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens et des personnes.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP  
Opérateur en Industrie Alimentaire

## CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Tout public ayant un intérêt par la technologie brassicole, brasseurs amateurs, porteurs de projets d'installation.

**Prérequis :** Savoir lire, écrire et maîtriser les quatre opérations.

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 40h sur 4,5 jours

**Modalités d'évaluation :** Explicitation orale lors de la production

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Intervenant : brasseur expérimenté. Alternance de cours théorique, de pratique et d'échange d'expériences.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Les matières premières, le process
- Les opérations de nettoyage-désinfection
- Pratique du concassage, brassage
- Visite d'une brasserie

## PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville



## DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur ou salarié en brasserie.

## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à l'élaboration d'un produit brassicole, maîtriser les étapes de production du concassage à la fermentation.

Apprendre à respecter les règles d'hygiène et assurer la réalisation du nettoyage et de la désinfection du matériel de brassage.

Être capable de réaliser les contrôles permettant d'assurer la qualité du produit.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Concasser, réaliser le nettoyage et la désinfection de sa station de brassage, réaliser les différentes étapes du brassage (empatage, filtration, ébullition, refroidissement et entonnement) en effectuant les opérations de contrôle (pH, densité et température). S'assurer du bon déroulement de la fermentation, de la garde.

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

### **INSCRIPTION :**

<https://forms.gle/cnUkyGr7539Xxs9XA>

**PRIX :** 1 400€ TTC /personne (tarif 2026)

**CONTACT :** fany.comblez@educagri.fr

03.27.99.75.54