



OBJECTIFS

Le brasseur peut être chef d'entreprise de sa propre brasserie ou opérateur salarié dans une brasserie. 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

Certification de niveau 3 – RNCP42046

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

Procédure d'admission : Admission ou non après étude du dossier complet comportant CV, lettre de motivation et en complétant la fiche de positionnement

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : 105h en centre de formation (3 semaines), 140h de stage en entreprise (4 semaines)

Modalités d'évaluation : Examen final national
6 épreuves (8h)

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Intervenants : brasseur expérimenté, enseignants/formateurs du centre. Alternance de cours théorique, de pratique et d'échange d'expériences.

CONTENU DE LA FORMATION

- Fabriquer une bière
- Contrôler la qualité de la production de bière
- Participer à la gestion d'une brasserie

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42046/>

PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville
Chambre des Métiers et de l'Artisanat



DÉBOUCHÉS

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

FINANCEMENTS

CPF, pôle emploi, OPCO, auto-financement

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

L'activité peut s'exercer en zone à température élevée, frigorifique ou humide. Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) est requis. Le/La salarié(e) peut être soumis à un travail posté, éventuellement le week-end et soumis à des fluctuations saisonnières.

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. Il participe également à la valorisation de son produit et à la gestion courante de la brasserie

ACCESSIBILITÉ

Site accessible aux personnes en situation de handicap

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

INSCRIPTION : Contacter Fany Comblez

PRIX : 3465 € TTC /personne (tarif 2026)

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr

03.27.99.75.54