

TITRE BRASSEUR

NIVEAU 3



PRÉREQUIS

Accessible à tout public de + de 18 ans, salarié, demandeur d'emploi.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Analyser le cahier des charges de la bière à produire
- Réaliser l'empilage
- Verser le houblon durant l'ébullition
- Effectuer la clarification
- Suivre le processus de fermentation
- Procéder à des purges ou à la filtration de la bière
- Effectuer une refermentation en fût ou en bouteille
- Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur
- Vérifier la matière première entrant dans la fabrication
- Contrôler la traçabilité des produits
- Appréhender le marché
- Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente
- Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière



DURÉE

4 semaines en entreprise et 3 semaines au centre.
En formation continue.

CMA FORMATION



Le brasseur, en tant que chef d'entreprise de sa propre brasserie ou en tant qu'opérateur salarié dans une brasserie, est garant de la mise en œuvre du processus de fabrication et de conditionnement de la bière, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la réglementation en vigueur.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37438
Certificateur : CMA France.
Fin de la certification : 27.03.2026



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

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

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : organisé, hygiène, créatif, habile

DÉBOUCHÉS



- Brasseur(se)
- Opérateur(trice) de brasserie
 - Agent de brasserie
- Responsable de production en brasserie

TITRE BRASSEUR

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)



PLANNING

Entrées programmées (nous consulter)



LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection,...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Trois épreuves de mise en situation professionnelle (Création d'une recette, contrôle d'une phase de fabrication, biérogénologie et mise en valeur commerciale du produit)
- Trois épreuves d'étude de cas (Technologie professionnelle, questionnaire technique, gestion d'une activité commerciale)
- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
> Référent Handicap sur chaque site de formation.