

TITRE BRASSEUR

Titre RNCP 37438 Niveau 3 (Bac)

Arrêté du 17 février 2021 publié au Journal Officiel du 13 mars 2021



Taux de réussite
(ouverture en 2026)

Taux de satisfaction
(ouverture en 2026)

Insertion professionnelle
moyenne sur 2 ans >

Conditions de financement

- CPF
- Projet de transition professionnelle
- France Travail
- Autofinancement

Effectif

12 personnes maximum

Lieu de formation

- Bordeaux

Inscription

- Téléphone : **06 11 76 64 77**
- candidature via le site internet **www.ifco-formations.com/formation-titre-brasseur-bordeaux**
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- Plus d'informations par mail **www.ifco-formations.com**

Public concerné

- Accessible à tout public de + de 18 ans, salarié, demandeur d'emploi.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation :

Acquérir les compétences qui permettent de :

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

Durée de la formation et modalités d'organisation :

- 4 semaines en entreprise
- 3 semaines au centre
- En formation continue

Les débouchés métiers :

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

Moyens et méthodes pédagogiques :

- L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur 3 mois, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires.
- Formation 100% en présentiel

Contenus de la formation :

- Analyser le cahier des charges de la bière à produire
- Réaliser l'empatage
- 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



IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières

220 chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, Batiment A, 13400 Aubagne

contact@ifco-marseille.com / www.ifco-marseille.com