

MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DE LA CERTIFICATION TITRE BRASSEUR (RNCP 37438)

La présente charte a pour objectif d'assurer, de façon permanente, la régularité du déroulement de la certification « **Titre Brasseur** » dispensée à l'IFCO. Elle constitue un engagement moral, conforme aux principes et aux valeurs de justice, d'équité de traitement et de respect des personnes.

Elle s'adresse à toute personne concernée par les épreuves de certification : étudiants, stagiaires, apprentis, enseignants, professionnels sur sites qualifiants et/ou jurys, formateurs et personnels administratifs. Elle définit des principes généraux et est complétée, en annexe, par des modalités précisant les règles internes s'imposant à toutes ces personnes.

1. Dispositions générales

La charte définit un cadre et des orientations communes. Ses dispositions éclairent les textes réglementaires relatifs aux certifications professionnelles inscrites au Registre national des certifications professionnelles (RNCP) et aux diplômes nationaux. Chaque projet de formation comprend un protocole de certification validé par la direction de l'IFCO.

Une certification professionnelle enregistrée au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) atteste d'une « qualification », c'est-à-dire de capacités à réaliser des activités professionnelles dans le cadre de plusieurs situations de travail, à des degrés de responsabilité définis dans un « référentiel ».

Une certification professionnelle peut se définir comme une opération ou la rédaction d'un document qui authentifie les compétences, déclinées en savoirs, savoir-faire et savoir-être, d'un candidat par rapport à une norme formalisée par le référentiel d'un diplôme. Une épreuve de contrôle continu de certification est une évaluation sommative des connaissances ou des compétences qui s'exerce à tout moment des apprentissages, au cours du semestre ou de l'année et, comme le CCF (contrôle en cours de formation), donne lieu à la délivrance de notes qui peuvent compléter un dossier pédagogique et/ou un examen final.

Les référentiels de certification sont organisés en domaines de compétences. Chaque domaine de compétences est validé indépendamment des autres. La validation de chaque domaine de compétences relève d'une ou de plusieurs épreuves. Celles-ci sont réalisées en centre de formation et/ou en centre d'examen et/ou sur le terrain d'exercice professionnel.

La validation de la totalité des domaines de compétences correspondant à un diplôme d'État donne lieu à la délivrance de ce diplôme par CMA France (Chambre des métiers et de l'artisanat).

L'organisation des épreuves de certification se déroulant au centre de formation est confiée à la direction des études, sous l'autorité du directeur de l'IFCO.

2. Objectifs et contexte de la certification

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.

Activités visées :

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

3. Organisation générale de la certification

La certification du titre de brasseur est une certification nationale à finalité professionnelle délivrée par CMA France. Elle vise à attester des compétences essentielles dans le domaine de la brasserie artisanale et industrielle. Elle repose sur des formations spécifiques et un processus rigoureux de contrôle de la qualité.

3.1 Dispositifs de formation associés

Les candidats peuvent accéder à la certification via plusieurs organismes de formation partenaires, notamment :

- **ENILBIO** (Formation technologie brassicole)
- **Institut français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM)**
- **CFPPA Douai** (Formation brasseur)

4. Conditions d'accès à la certification

L'accès à la certification est ouvert aux candidats remplissant au moins une des conditions suivantes : avoir un projet professionnel en lien avec l'activité de brasseur.

4.1 Voies d'accès

La certification peut être préparée par :

- La **formation continue**
- La **Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)**

Une **commission régionale d'évaluation** peut examiner les dossiers des candidats ne remplissant pas les prérequis afin de proposer des aménagements de parcours ou des formations complémentaires.

5. Inscription et accès à l'examen

5.1 Inscription des candidats

Les candidats doivent s'inscrire auprès de la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA)** et fournir :

- Une **pièce d'identité**
- Une **attestation de suivi de formation** (assiduité d'au moins 80%)
- Un **diplôme** ou une **attestation d'expérience professionnelle** justifiant l'accès à la certification
- Une **attestation médicale** en cas de handicap

5.2 Convocation des candidats

Les candidats sont convoqués 30 jours avant les épreuves et doivent se présenter à toutes les épreuves pour lesquelles ils sont inscrits. Nous transmettons, par mail (ou par courrier postal en l'absence d'adresse mail), aux candidats, avant le déroulement de la session de formation, les informations suivantes :

- La charte des certifications
- Les modalités d'obtention des certifications
- Les dates et le lieu de début et de fin de la session d'évaluation
- Les compétences professionnelles à certifier

Les étudiants dispensés de toute assiduité, ainsi que les étudiants et stagiaires des formations dont les regroupements sont espacés de plus de 15 jours, sont prévenus des dates des épreuves par courrier postal par les assistant(e)s de certification.

Nous portons à la connaissance des stagiaires, contre signature et remise en main propre, le lieu, la date, l'heure et la nature des épreuves, au moins 30 jours avant le début d'une session d'évaluation.

Pour les épreuves sur les sites professionnels, la date de l'entretien est fixée conjointement par les référents de site, les formateurs et les intervenants. Elle est confirmée par courrier postal ou électronique au référent de site qualifiant et à l'étudiant, au moins deux semaines avant l'épreuve.

5.2 Accès à l'examen

Pour être autorisé à participer aux épreuves, le candidat doit présenter sa convocation ainsi qu'une pièce d'identité.

Conformément aux règlements intérieurs des étudiants, stagiaires et apprentis :

- **En cas d'absence non justifiée** à une épreuve de certification, la mention « **absent** » est portée sur le livret. Le domaine de compétences n'est pas validé, mais le candidat pourra se présenter aux épreuves terminales, si elles existent, pour un Diplôme d'État ou une certification professionnelle.
- **En cas d'absence non justifiée** à une épreuve de contrôle continu de certification, la note **zéro** est attribuée et portée sur le livret de formation.
- **En cas de force majeure justifiée**, le centre de formation est tenu d'organiser une nouvelle session d'épreuve de certification ou de contrôle continu dans les mêmes conditions.

La notion de **force majeure** repose sur trois critères cumulatifs : **extériorité, irrésistibilité et imprévisibilité**. Elle est appréciée sur justificatif, fourni dans un délai de **48 heures** (le cachet de la poste faisant foi), par le directeur des études.

6. Jury et évaluation des compétences

La réglementation relative à chaque formation prévoit les modalités d'évaluation en fonction du type d'épreuve, écrite ou orale : un ou deux examinateurs, un ou deux correcteurs, au centre de formation ou sur site professionnel.

Sous la responsabilité du directeur de l'IFCO, le directeur des études assure la composition des jurys conformément au cadre de l'épreuve, inscrit dans un référentiel de certification. De ce fait, il établit une liste de jurys internes et externes, puis la remet à l'assistant(e) de certification, qui contacte ensuite les jurys par mail ou éventuellement par téléphone, informe le directeur des études des indisponibilités de certains et envoie une confirmation par courrier aux jurys. La liste des jurys doit être remise au plus tard deux mois avant l'épreuve.

Les membres des jurys s'engagent à justifier les notes proposées par un commentaire argumenté écrit sur une grille d'évaluation, développé en conséquence en cas de note inférieure à la moyenne. Le directeur des études se réserve la possibilité de faire procéder à une double correction.

À l'issue de l'épreuve, le jury fait une proposition de note en points entiers. En aucune manière, le jury n'informe le candidat de la note proposée.

4.1 Composition du jury

Le jury de certification est nommé par le président de la CMA et comprend :

- 60% de professionnels du métier
- Des représentants d'organisations professionnelles
- Des formateurs ne participant pas directement à la formation des candidats
- Un inspecteur d'académie (si possible)

4.2 La procédure d'habilitation du jury de certification

Les membres du jury respectent obligatoirement l'un de ces 3 critères :

- Être des professionnels justifiant d'au moins trois ans d'expérience dans le métier préparé par la certification professionnelle
- Être des formateurs de l'IFCO
- Être des chefs d'Entreprise dans le secteur de la formation professionnelle continue

Les membres du jury ne doivent avoir entretenu aucun lien personnel avec les candidats à la certification professionnelle, préalablement au passage de la certification/évaluation des compétences.

7. Modalités d'évaluation

7.1 Référentiel des compétences

Chaque année, une concertation est réalisée sous la direction du directeur de l'IFCO et du directeur des études, en collaboration avec l'assistant(e) de l'unité de certifications et des représentants de l'équipe pédagogique, afin d'examiner l'ensemble du déroulement de la formation et des épreuves et d'apporter d'éventuelles modifications dans l'organisation si besoin. La pertinence du contenu de la charte et des modalités de certification sera vérifiée et, le cas échéant, réajustée.

Les épreuves de certification couvrent **trois blocs de compétences** :

Référentiel d'Activités	Référentiel des compétences	Référentiel des évaluations	
		Modalités d'évaluations	Critères d'évaluations
BLOC 1 : FABRIQUER UNE BIERE			
A1.1 Création d'une recette de bière - Analyse de la commande et/ou des besoins du client à travers un échange (contexte, saveur recherchée ...) - Proposition d'ingrédients au regard des caractéristiques organoleptiques de la bière souhaitée : couleur (brune, blonde, ambrée, noire...), goût (forte, légère), corps, amertume, éventuelle note aromatique, taux d'alcool... - Détail de la recette : type d'ingrédients et forme (houblon sous forme de cône, pellet, extrait), techniques de préparation de ces derniers, ordre d'incorporation, volumes et mesures, matériel, process de fabrication (infusion ou décoction), températures, durée de cuisson... - Sélection des matières premières au regard de la recette (malt,	C1.1 Analyser le cahier des charges de la bière à produire pour le transposer en recette en s'appuyant sur un échange avec le client et sur les critères physicochimiques et organoleptiques recherchés. C1.2 Détailler la recette de la bière pour lancer sa production en indiquant le type d'ingrédients et leur forme, les techniques de préparation de ces derniers, leur ordre d'incorporation, les volumes et mesures, le matériel, le process de fabrication, les températures et la durée de cuisson. C1.3 Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière au regard de la recette et des fiches techniques fournisseurs pour lancer la production	ME 1.1 Épreuve théorique professionnelle (C1.1-C1.14) <i>Création d'une recette</i> Le candidat tire au sort un sujet. Il a à sa disposition des fiches techniques sur les matières premières, les malts, les céréales, les houblons, les levures, l'eau, les aides au brassage utiles, etc. Il doit utiliser les paramètres fournis dans l'énoncé du sujet et sélectionner dans ces fiches les éléments nécessaires pour obtenir la bière commandée. Le candidat doit : - sélectionner les matières premières pour obtenir la bière commandée - écrire la recette - décrire le process de fabrication et en détailler chaque étape (proposition de ratio eau/grain, paliers de températures, calcul de quantité de houblon à ajouter, diagramme de fermentation et proposition de conduite de la garde). La recette produite par écrit est ensuite exposée et soutenue à l'oral par le candidat. De cette présentation suit un échange avec le jury, qui l'interroge notamment sur sa méthodologie de fermentation et sur le processus de refermentation.	C1.1 : - La recette élaborée tient compte du cahier des charges fourni. - La recette écrite est reformulée à l'oral de façon synthétique. - Les termes techniques sont employés dans leur contexte et l'expression est claire avec le vocabulaire adapté. - L'échange avec le jury est fluide (aptitude relationnelle). - La démarche méthodologique adoptée est expliquée. C1.2 : - La recette conçue est pertinente au regard du produit final attendu et démontre la maîtrise des typologies et associations des ingrédients, du dosage, des process, des températures, des temps de cuisson, ... - La rédaction de la recette est claire, chronologique et correctement détaillée. C1.3 : - Les calculs de la recette (quantité d'ingrédients à utiliser) et les prévisions (couleurs, densité) sont justes. - Les caractéristiques des matières premières sont maîtrisées pour une sélection
A1.2 Transformation ou bloc chaud - Application et/ou choix du process de fabrication adapté (par infusion ou décoction) - Concassage du malt en adaptant à la mouture souhaitée - Brassage en mélangeant le malt et l'eau chaude (maische1) - Filtration de la maische en procédant au lavage des drêches2 - Transfert du moût et ébullition	C1.4 Adapter le concassage3 à la mouture souhaitée en réglant le concasseur de manière adéquate et en contrôlant la qualité de la mouture afin de permettre sa transformation. C1.5 Réaliser l'empatage4 en veillant au bon ratio entre les différents éléments du mélange, dans le respect des différents paliers de température et en effectuant les tests adéquats et la mesure de la densité afin d'aboutir au brassage. C1.6 Récupérer le moût5 en le passant à travers un filtre et en procédant à son lavage afin		C1.4 : - La méthode et le résultat attendus du concassage sont correctement décrits (ex : absence de grain entier ou excès de farine...) - Le process choisi est pertinent et adapté aux caractéristiques identifiées pour la réalisation du produit final. C1.5 : - La température est précise et adaptée au brassage. - Le PH renseigné est optimum pour la réalisation de l'empatage. - La densité prévue est cohérente entre le début et la fin du brassage. C1.6 : - Le choix de l'agent de filtration est pertinent au regard du produit final attendu le cas échéant.

<ul style="list-style-type: none">- Ajout des houblons en fonction du rôle souhaité et si besoin des épices, des sucres... comme indiqués dans la recette- Refroidissement rapide du moût	<p>d'obtenir le volume et la densité souhaités dans une autre cuve.</p> <p>C1.7 Verser le houblon durant l'ébullition en respectant la recette et en ajoutant les épices et sucres le cas échéant afin de stabiliser le moût et de l'aromatiser.</p> <p>C1.8 Effectuer la clarification en paramétrant et en utilisant le matériel disponible afin d'éliminer le trouble à chaud et le houblon.</p> <p>C1.9 Abaisser la température du moût en utilisant un système de refroidissement de type échangeur à plaques afin de pouvoir ensemer le moût avec les levures à une température optimum.</p>	<p>1.2 Questionnaire technique (C1.4-C1.14)</p> <p>Le candidat répond par écrit à une série de questions ouvertes et de QCM sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis... Cette épreuve vient valider les connaissances permettant la mise en pratique des compétences.</p>	<p>- Le volume et la densité à atteindre en fin de filtration sont donnés et corrects au regard de l'attendu.</p> <p>C1.7 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le choix des additifs, des auxiliaires technologiques et leur mise en oeuvre sont conformes à la réglementation et adaptés à la recette. <p>Le calcul de la quantité de houblon à ajouter est correct au regard du résultat attendu.</p> <p>C1.8 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les termes techniques relatifs à la clarification sont définis- Les moyens d'élimination du trouble à chaud, de la cassure, etc. sont décrits. <p>C1.9 :</p> <ul style="list-style-type: none">- La méthode de refroidissement du moût est adaptée permettant d'éviter le développement de microorganismes indésirables- Un profil de température est proposé pour démarrer la fermentation.
<p>A1.3 Fermentation ou bloc froid</p> <ul style="list-style-type: none">- Mélange de moût et de levure et suivi de la fermentation- Affinage de la bière (la garde)- Clarification de la bière	<p>C1.10 Ajouter la levure dans le moût en utilisant la méthode adaptée pour permettre la fermentation des sucres en alcool et en dioxyde de carbone.</p> <p>C1.11 Suivre le processus de fermentation en contrôlant le ph, les températures et la densité afin de s'assurer de son bon déroulement.</p> <p>C1.12 Procéder à des purges ou à la filtration de la bière en utilisant des systèmes de filtration et en respectant le protocole associé à la machine pour éliminer les particules en suspension (troubles, levures, etc.).</p>		<p>C1.10 :</p> <ul style="list-style-type: none">- La densité en fin de fermentation est conforme au produit final attendu.- Le temps de la mise à froid est adapté le cas échéant. <p>C1.11 :</p> <ul style="list-style-type: none">- la température est contrôlée lors de la fermentation.- La durée et les conditions d'entreposage du produit sont adaptées.- Après la fermentation, la saturation est correcte. <p>C1.12 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les réglages pour le soutirage sont correctement effectués.- Le profil de fermentation et de garde est établi.
<p>A1.4 Conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none">- Mélange, le cas échéant, entre bière et sucre- Soutirer le mélange pour une seconde fermentation en bouteille si nécessaire- Stockage du produit conditionné	<p>C1.13 Effectuer une fermentation en fût ou en bouteille en mélangeant des éléments à la bière déjà fermentée et en contrôlant le temps et la température afin d'assurer la saturation en CO2 du produit (pétillance).</p> <p>C1.14 Ajouter du dioxyde de carbone (CO2) de façon mécanique pour compléter la saturation et atteindre la cible en fût ou en bouteille.</p>		<p>C1.13 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les conditions physico-chimiques pour réaliser la refermentation sont adéquates (température, pression de CO2).- Après la refermentation, la saturation est correcte.- Les quantités de sucre à incorporer sont pertinentes au regard du projet de refermentation. <p>C1.14 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Une carbonatation est proposée.- Les conditions nécessaires à une bonne saturation sont décrites.
BLOC 2 : CONTROLER LA QUALITE DE LA PRODUCTION DE BIERE			
<p>A2.1 Application des règles d'hygiène et de sécurité de la production, de la réception des matières premières au conditionnement</p>	<p>C 2.1 Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur en analysant le brassin6, en mesurant le ph, le degré d'alcool (par rapport à son étiquette et ce qui est déclaré aux</p>	<p>ME 2.1 Mise en situation professionnelle en salle de brassage (C2.1-C2.5)</p> <p><i>Contrôle d'une phase de fabrication</i></p> <p>Le candidat tire au sort un sujet qui porte sur un contrôle à réaliser lors d'une phase de fabrication. Il effectue lui-même</p>	<p>C 2.1 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les prélèvements et les analyses sont effectués dans le respect des procédures.- L'interprétation des analyses est pertinente par rapport aux valeurs attendues.

<ul style="list-style-type: none"> - Prélèvements du brassin à toutes les étapes de fabrication en utilisant les instruments de mesure adaptés (densimètre, pH mètre, densimètre, ...) et les analyser - Détection à chaque étape de production des faux-goûts - Contrôle du produit fini au regard de la réglementation en vigueur - Contrôle de l'application des process de nettoyage dans le respect des règles d'hygiène (matériel) - Port des EPI - Contrôle des lieux et du matériel de production : mesure à l'ATP-mètre, 	<p>douanes), la saturation à l'aide d'instruments de mesure adaptés afin de garantir la conformité du produit au cahier des charges.</p> <p>C2.2 Nettoyer les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière en portant les vêtements adaptés, en vérifiant la propreté de l'équipement et des surfaces avec des outils de mesure sanitaire et en veillant à utiliser en sécurité les produits sanitaires</p>	<p>les prélèvements nécessaires afin d'opérer des contrôles et une analyse. Le candidat sera également interrogé à l'oral sur sa compréhension de la phase de fabrication sur laquelle il effectue le contrôle ainsi que sur sa compréhension globale du process de fabrication.</p> <p>Il échange également avec le jury sur le processus de vérification de la matière première et sur le processus de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle effectué est pertinent, fiable et dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène. - Les appareils de mesure sont correctement utilisés : nettoyage, étalonnage, test de fonctionnement. - Les contrôles attendus sur l'étape de fabrication sont pratiqués de manière exhaustive. - Des propositions d'actions correctives en cas d'écart ou de non-conformité sont faites. <p>C2.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La méthodologie de nettoyage adoptée est pertinente au regard de l'équipement à nettoyer
<p>A2.2 Gestion des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la matière première entrant dans la fabrication : respect de la Réglementation générale sur les autorisations de produit dans la bière - Contrôle de la traçabilité des produits - Tri des co-produits - Participation à leur revalorisation lorsque possible : si drêches : compostage, nourriture animale, biogaz, nourriture humaine. Si levures, trub : nourriture animale - Traitement des effluents ou recyclage des matières non réemployables. 	<p>C2.3 Vérifier la matière première entrant dans la fabrication en respectant la réglementation générale sur les autorisations de produit dans la bière pour éviter des erreurs de fabrication.</p> <p>C2.4 Contrôler la traçabilité des produits en reportant les numéros de lot des matières premières dans les PV de production et en les sauvegardant pour assurer la remonté des informations.</p> <p>C2.5 Rejeter des effluents en vérifiant leur pH, leur température et leur débit pour se conformer aux règles de rejet des effluents applicables à la brasserie</p>	<p>ME 2.2. Questionnaire technique (C2.3-C2.5)</p> <p>Le candidat répond par écrit à une série de questions ouvertes et de QCM sur le traitement, le suivi et le tri des matières premières, produits intermédiaires, produits finis... Cette épreuve vient valider les connaissances permettant la mise en pratique des compétences.</p>	<p>C2.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel et olfactif des matières premières est réalisé. - Les numéros de lot et les DDM (dates de durabilité minimales) sont vérifiés. <p>C2.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un compte-rendu des opérations réalisées par le candidat est proposé. - Le compte-rendu inclut les éléments et références qui permettent d'assurer la traçabilité des produits. <p>C2.5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les co-produits sont correctement triés et traités pour permettre leur valorisation (en alimentation animale par exemple). - Les réglementations relatives au rejet des effluents sont restituées.
BLOC 3 : PARTICIPER A LA GESTION D'UNE BRASSERIE			
<p>A3.1 Promotion du produit brassé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation orale de bière au client - Adaptation au public (situations de handicap, spécificités culturelles...) - Proposition et argumentation concernant les associations, occasions et saveurs des produits - Proposition de bière à la dégustation - Respect du cadre réglementaire de la vente de bière : douane, étiquetage - Le cas échéant, contribution à la visite de la brasserie 	<p>C3.1 Présenter une bière à un client en expliquant ses propriétés dans le langage approprié et en caractérisant ses propriétés organoleptiques au regard de l'offre ainsi qu'en s'adaptant au public afin d'orienter le client dans son choix.</p> <p>C3.2 Proposer une bière à la dégustation en proposant et en argumentant sur les associations, occasions et saveurs des produits afin d'assurer une expérience gustative optimale à la clientèle.</p>	<p>ME 3.1 Mise en situation professionnelle sur site de brassage (C3.1-C3.2)</p> <p><i>Biérologie et mise en valeur commerciale du produit</i></p> <p>Le jury propose au candidat une bière sans étiquette à déguster, ainsi qu'un panel de 5 étiquettes. Le candidat expose au jury les caractéristiques de la bière pour réaliser une vente auprès d'un client (couleur, mousse, saveur, texture, goût, amertume...). Il conseille et détaille les associations des mets/bières. Il présente les différents types de bières et en caractérise le goût et la texture en comparaison avec celle qu'il souhaite vendre. Enfin, le candidat sélectionne parmi les 5 étiquettes proposées celle qui, selon lui, correspond à la bière qu'il a dégustée et</p>	<p>C3.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques de la bière dégustée sont mises en évidence. - Le champ lexical utilisé est approprié. - L'argument de vente est pertinent : adéquation entre les arguments et les propriétés de la bière - Le candidat témoigne d'une aisance de communication. - Les mentions réglementaires de l'étiquette sont connues et correctement expliquées. - Le comportement est adapté au public et les situations éventuelles de handicap sont prises en compte. <p>C3.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le conseil est détaillé et adapté.

		échange avec le jury sur les mentions réglementaires de cette dernière.	<ul style="list-style-type: none"> - Les associations mets/bières sont justifiées (composition ou continuité de saveur, contexte du terroir). - L'étiquette retenue en fonction de la bière dégustée est adaptée
A3.2 Participation aux opérations de gestion courante de la brasserie - Identification du marché de sa brasserie : définition de l'objectif de la brasserie / recensement des brasseries existantes localement / identification de la clientèle - Adaptation du produit pour cibler un client particulier (fût pour les bars/resto, bière originale...) - Définition du prix de vente minimum des bières proposés à la vente : calcul prix de revient et calcul de marge - Optimisation des coûts : identification de solutions d'économies (énergie, matière...) / éviter les pertes	C3.3 Appréhender le marché en définissant l'objectif de sa brasserie, en se renseignant sur sa localisation, la clientèle potentielle et le positionnement de la concurrence afin d'adapter son offre de bière. C3.4 Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente en collaboration avec un cabinet comptable et à l'aide de sa compréhension du marché de la bière afin de vendre ses produits. C3.5 Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière en s'aidant de ses connaissances en fabrication pour participer à l'optimisation des coûts de la brasserie.	ME 3.2 Etude de cas sur table (C3.3-C3.5) <i>Gestion d'une activité commerciale</i> Le candidat effectue différents calculs liés à la gestion d'une activité (calcul de prix de revient, détermination d'une tarification, optimisation de coûts sur une recette imposée) et une analyse de positionnement par rapport à un marché donné.	C3.3 : - La concurrence est identifiée. - Le positionnement proposé par le candidat est justifié au regard du contexte concurrentiel. C3.4 : - Le calcul du prix de revient est juste. - Le prix de revient intègre bien l'ensemble des coûts. C3.5 : - Les économies potentielles sont identifiées. - Les propositions d'optimisation des coûts sont pertinentes au regard de la recette imposée (ex : suppression / remplacement d'un ingrédient, ajustement de la recette...).

7.2 Types d'épreuves

Les épreuves incluent :

- Mises en situation professionnelles
- Études de cas
- Dossiers écrits et soutenances orales
- Épreuves orales
- Contrôle en cours de formation (pour les alternants)

7.3 Notation et validation

- Une **note minimale de 10/20** est requise pour chaque épreuve.
- Une **note inférieure à 5/20** aux dossiers et soutenances est éliminatoire.
- Les blocs de compétences validés sont acquis **définitivement**.
- En cas d'échec partiel, le candidat peut repasser uniquement les blocs non validés.

I.F.C.O Vins, Vignes & Formations

Siège social : 220 Chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, bat A, 13400 Aubagne

06 11 76 64 77 contact@ifco-paris.com

www.ifco-marseille.com

8. Organisation des épreuves

Les missions du responsable de session

Préalablement à la tenue de chaque session d'évaluation, le directeur des études, sous l'autorité du directeur de l'IFCO, s'assure que les conditions matérielles du déroulement des épreuves sont mises à disposition de l'examineur et des candidats, à savoir :

- Des locaux appropriés pour l'ensemble des épreuves ; des matériaux, matériels, équipements, outils et accessoires nécessaires à la mise en situation professionnelle et au passage des épreuves écrites et orales ;
- Les documents nécessaires au bon déroulement des épreuves.

Avant le début de la session d'examen, le responsable de session s'assure qu'au moins un examinateur habilité est présent pour évaluer les candidats. Avant chaque épreuve, il vérifie l'identité de chacun des candidats, constate les absences éventuelles et en informe l'examineur. Ces absences sont consignées par le responsable de session auprès de notre structure.

En cas de retard d'un candidat, l'accès à la salle où se déroule l'épreuve reste ouvert à tout retardataire se présentant moins de 15 minutes après l'ouverture des enveloppes contenant les sujets. Aucun temps supplémentaire n'est accordé au candidat concerné.

Le responsable de session organise la surveillance des épreuves.

À la fin de l'examen final, il récupère les dossiers et grilles d'évaluation remplis par l'examineur, puis les transmet avec soin au jury de validation. Il s'assure notamment que tous les dossiers lui ont bien été remis.

2.1 Les sujets des épreuves

Les sujets

Ils sont transmis par le certificateur CMA France (Chambre des métiers et de l'artisanat) et placés sous la responsabilité du directeur de l'IFCO Bordeaux.

Confidentialité

Les enseignants, formateurs, partenaires, assistant(e)s et tout membre de l'IFCO s'engagent à observer les règles de stricte confidentialité avant les épreuves et pendant cinq années après, en ce qui concerne les sujets non retenus l'année en cours. L'acheminement, l'enregistrement, la duplication et la diffusion des sujets font l'objet d'une procédure sécurisée.

2.2 Modalités organisation des épreuves

Dates à déterminer avec le certificateur CMA France (Chambre des métiers et de l'artisanat)

Rôle de l'assistant(e) de certifications

Sous l'autorité de directeur des études, l'assistant(e) de l'unité de certifications a pour rôle d'assurer le bon déroulement organisationnel de l'ensemble des épreuves. Pour ce faire, elle opère les tâches suivantes :

Avant les épreuves	Le jour de l'épreuve	Après l'épreuve
--------------------	----------------------	-----------------

<ul style="list-style-type: none"> • En début d'année : élaboration des listes d'anonymat des étudiants. • Convocation des jurys (par mails, courriers et téléphone,) dès réception des listes • Envoi aux jurys des documents relevant de l'organisation des épreuves et de la rémunération afférente • Convocation des étudiants (par mails, courriers et téléphone,), 30 jours avant la date de l'épreuve • Impression des sujets et des grilles d'évaluation après leur validation au plus tard 8 jours avant la date de l'épreuve • Classement des sujets sous enveloppes dans l'armoire sécurisée • Vérification et mise à jour, en collaboration avec l'assistant(e) de la direction en charge de la programmation, de la réservation des salles et de la surveillance • Vérification, de la conformité des dossiers rendus par les étudiants aux exigences énoncées dans le référentiel • Transmission de l'ensemble des informations concernant l'organisation de l'épreuve aux formateurs • Préparation des documents pour la commission d'harmonisation 	<p>Lancement de l'épreuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribution des sujets • Émargement des candidats en début d'épreuve <p>Remise d'un dossier à chaque jury comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les dossiers ou copies • Les grilles d'évaluation • La feuille d'émargement des candidats et du jury • Rappel des conditions de déroulement de l'épreuve 	<ul style="list-style-type: none"> • A l'issue de l'épreuve : réception de l'ensemble des documents • Photocopies des grilles d'évaluation pour laisser un exemplaire aux formateurs • Participation à la commission d'harmonisation et gestion des documents • Classe et archive l'ensemble des documents de certification par formation
--	--	---

9. Certification et délivrance du titre

Le jury de certification établit un **procès-verbal** et transmet les résultats aux candidats dans un délai d'une semaine :

- En cas de réussite totale : **remise du diplôme**
- En cas de validation partielle : **certificat de bloc de compétences acquis**

La certification est remise par **CMA France** et délivrée par les **Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA)**.

I.F.C.O Vins, Vignes & Formations
Siège social : 220 Chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, bat A, 13400 Aubagne
06 11 76 64 77 contact@ifco-paris.com
www.ifco-marseille.com

10. Rattrapage et recours

- Le candidat conserve pendant **10 ans** les notes supérieures à la moyenne.
- En cas d'absence justifiée, le candidat peut repasser les épreuves lors de la session suivante.
- Un recours peut être adressé au **président de la CMA** en cas de contestation.

10.1 La proclamation des résultats

Les propositions de notes sont remises individuellement aux étudiants et aux stagiaires par le directeur des études, sous l'autorité du directeur de l'IFCO, au moyen de la grille d'évaluation, dans un délai maximum de 45 jours après l'épreuve.

Aucune proposition de note n'est communiquée par téléphone ou par courrier électronique. Elles sont portées à la connaissance de l'étudiant ou du stagiaire via un relevé de notes. Les notes ne deviennent définitives qu'à l'issue de la délibération du Jury Final, qui se réunit en centre d'examen.

Les copies et dossiers sont archivés de manière sécurisée et restent consultables par les étudiants. Cette consultation n'est pas imposée par la loi avant la délibération du jury final d'un diplôme, mais elle est rendue possible par l'IFCO, sur rendez-vous, après la délivrance de la proposition de note, et en présence du directeur des études ou de l'assistant(e) de l'unité de certification. Les étudiants doivent signer un formulaire de consultation.

Le candidat peut exercer un recours devant l'autorité compétente.

11. Adaptation pour les candidats en situation de handicap

- Un **référé handicap** est désigné pour accompagner les candidats.
- Des **aménagements** sont possibles : temps supplémentaire, matériel adapté, aide humaine.

12. Amélioration continue et gestion de la certification

Un **conseil de perfectionnement** analyse annuellement la certification pour proposer des ajustements et garantir l'adéquation avec les exigences du métier.

8.1 Évaluation de l'impact

- **Satisfaction des bénéficiaires et taux d'insertion professionnelle**
- Analyse des données collectées par les organismes de formation
- Respect des règles de protection des données personnelles (RGPD)

8.2 Gestion des partenaires

Les organismes de formation doivent :

- Être **certifiés Qualiopi**
- Suivre les **règles de formation et de certification**
- Assurer le **suivi pédagogique** et le **placement en entreprise**

13. Procédures en cas de fraude ou dysfonctionnements

- **Signalement immédiat** en cas de fraude pendant une épreuve
- Procédure de **recours en cas d'irrégularités constatées**
- Possibilité d'**annulation d'une session d'examen** en cas de problème majeur

Annexe : les modalités des certifications

Règlement général des certifications

Le présent règlement entre en vigueur à dater du 1^{er} septembre 2006. Le directeur général de L'IFCO en est le garant et par délégation le directeur des études. Il pourra être saisi par toute personne en cas de non-respect de ses règles et principes.

2.1 Informations générales

En début d'année scolaire et/ou au début de chaque semestre, les étudiants sont informés en séances collectives, par le formateur responsable de promotion, du contenu de l'épreuve, de ses modalités, de son déroulement et de ses critères d'évaluation, au moyen de supports pédagogiques écrits. Ils se présentent aux épreuves munis d'une pièce d'identité et signent une feuille d'émargement.

En début de parcours de formation, un numéro est attribué de manière aléatoire à chaque étudiant par l'assistant(e) de l'unité de certification. Ce numéro est transmis individuellement par l'assistant(e) de formation et doit être conservé pendant toute la durée du parcours de formation. Il est indiqué sur tous les documents concernant les épreuves (copies, dossiers, etc.), garantissant ainsi l'anonymat. Les listes d'anonymat sont conservées par l'assistant(e) de l'unité de certification et par l'assistant(e) de formation concerné(e).

Secteur d'activité et type d'emploi

L'IFCO Bordeaux travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des brasseurs de la région Sud-Ouest. Cette collaboration a pour objectif de professionnaliser le secteur en proposant du personnel qualifié, diplômé et opérationnel.

Quelques exemples d'entreprises partenaires :

- Brasserie Effet Papillon
- Brasserie Laca Boiates
- Brasserie Azimut
- Brasserie La Débauche
- Brasserie La Lune

Notre région Sud-Ouest est une **grande région brassicole** (voir PDF en pièce jointe).

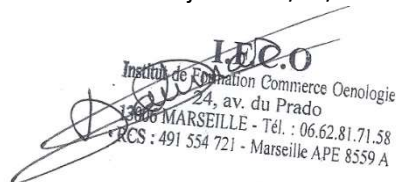
Voie d'accès

L'IFCO, préparant à la formation **Zythologue** (RNCP niveau 5), souhaite proposer à ses candidats un parcours de formation complet leur permettant d'intégrer plus facilement le monde brassicole. En effet, ce secteur est en quête de **personnes polyvalentes** (fabrication, commercialisation, dégustation). C'est pourquoi l'obtention de la certification de **Brasseur** viendra parfaitement compléter le parcours de nos **Zythologues**.

Nous sommes convaincus de l'importance, pour nos apprenants, d'être **polyvalents** afin de mieux s'insérer dans le secteur. C'est donc dans le cadre d'un **parcours de formation continue** que nous proposerons cette formation, afin de leur permettre d'achever un cursus complet. De plus, la **transversalité** de certaines compétences constituera un atout supplémentaire pour l'acquisition des savoir-faire.

A Bordeaux, 10 octobre 2024
Directeur de l'IFCO
Didier Daumas

Mise à jour le 13/02/25



IFCO
Institut de Formation Commerce Oenologie
24, av. du Prado
13000 MARSEILLE - Tél. : 06.62.81.71.58
RCS : 491 554 721 - Marseille APE 8559 A

I.F.C.O Vins, Vignes & Formations
Siège social : 220 Chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, bat A, 13400 Aubagne
06 11 76 64 77 contact@ifco-paris.com
www.ifco-marseille.com