

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION

Produire des bières

Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel le dispositif de formation visant la certification est initié :

CONTEXTE

S'appuyant sur une micro-brasserie en activité, mettant à disposition tout le matériel professionnel et les techniques de terrain, ce dispositif, conçu par des brasseurs professionnels, est destiné aux professionnels du secteur de la CHR (Café Hôtel Restauration), en quête de réelles compétences et d'une mise en situation de production de bière. Ce dispositif répond à une demande accrue de montée en compétences techniques et pratiques dans ce domaine.

PUBLIC :

Professionnels du secteur de la CHR (Café Hôtel Restauration), cavistes ou producteurs d'autres boissons alcoolisées, souhaitant acquérir des compétences pour produire leur propre bière.

Personnes souhaitant développer une activité professionnelle complémentaire.

PRÉREQUIS : Avoir des bases solides en français (expression orale et écrite).

Avoir des connaissances dans le secteur brassicole et/ou en agroalimentaire.

CANDIDAT(E) EN SITUATION DE HANDICAP :

Dans le cadre du respect du règlement des épreuves d'évaluation, tout(e) candidat(e) peut solliciter le référent handicap du certificateur pour aménager les modalités d'évaluation et obtenir l'assistance d'un tiers lors de l'évaluation.

Les supports et le matériel nécessaires à la réalisation des évaluations pourront être adaptés.

Référentiels

| Référentiel de compétences | Référentiel de certification | |
|--|---|---|
| | Modalité(s) | Critères |
| <p>C1. Définir sa production en tenant compte des tendances du marché dans le domaine brassicole en prenant en compte la concurrence dans la zone d'implantation projetée en considérant les besoins exprimés par les clients potentiels du marché en identifiant les matières premières et contenants nécessaires à la production définie en adaptant les aménagements aux personnes en situation de handicap dans son local en évaluant sa capacité de production et de stockage afin de développer une offre adaptée aux besoins identifiés d'une cible de clientèle</p> | <p>L'évaluation repose sur 3 épreuves : Épreuve 1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury Épreuve 2 : Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes évaluée par le jury Épreuve 3 : Entretien professionnel avec le jury d'une durée de 10 minutes</p> <p>ME1.1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury - Partie 1 Rédaction d'une fiche d'une page maximum Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition récapitulant l'ensemble de ses choix pour son projet, sa gamme de bière et son installation.</p> | <p>CE1.1. Les tendances du marché dans le domaine brassicole sont décrites CE1.2. La concurrence est identifiée CE1.3. Les besoins des clients potentiels du marché sont détaillés CE1.4. les matières premières et contenants nécessaires à la production définie sont précisées CE1.5. Les aménagements du local sont adaptés aux personnes en situation de handicap CE1.6. La capacité de production et de stockage est définie</p> |
| <p>C2. Réceptionner les matières premières et contenants en vérifiant l'état des produits suite au transport en stockant les matières premières en conformité aux fiches techniques produit en vérifiant l'intégrité des contenants à l'arrivée afin d'assurer la qualité des composants préalables à la production</p> | <p>ME2.1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury - Partie 2 Rédaction d'une fiche d'une page maximum Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition permettant de préciser les contrôles effectués et l'analyse des fiches techniques.</p> | <p>CE2.1. L'état des produits suite au transport est vérifié dès réception CE2.2. Les matières premières sont stockées conformément aux fiches techniques produit CE2.3. L'intégrité des contenants est attestée à l'arrivée</p> |
| <p>C3. Contrôler son eau pour le brassage en mesurant le pH de l'eau en analysant la composition minérale de l'eau en mesurant la dureté de l'eau en effectuant les traitements pour réguler le taux de pH en ajustant la composition minérale de l'eau afin de réaliser la production souhaitée avec l'eau la plus qualitative possible</p> | <p>ME3.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Réalisation d'un contrôle de l'eau avant ou pendant le processus de brassage</p> <p>ME3.2. Entretien professionnel avec le jury Échanges et questionnements d'une durée de 10 minutes sur le contrôle de l'eau.</p> | <p>CE3.1. Le pH est mesuré et le résultat de l'analyse est interprété CE3.2. La composition minérale de l'eau est analysée et le résultat est interprété CE3.3. La dureté de l'eau est mesurée et interprétée CE3.4. Les traitements pour réguler le pH de l'eau sont effectués</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | Le/la candidat(e) expose au jury son choix dans les contrôles effectués et en explique les résultats. | CE3.5. Les sels minéraux spécifiques ajoutés permettent d'ajuster la dureté de l'eau pour atteindre les niveaux souhaités. |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>C4. Conduire un processus complet de production de bière en procédant à la mouture des grains de malt en mélangeant les grains moulus avec de l'eau chaude pour créer une bouillie appelée "maische" (empâtage) en ajustant la température de la maische pour permettre une activité enzymatique optimale en récupérant suc végétal produit, appelé "moût" en portant le moût à ébullition pour y ajouter le houblon en effectuant la clarification permettant de filtrer le moût avant refroidissement en abaissant la température du moût pour préparer l'ajout des levures afin d'assurer la production souhaitée dans le respect du processus global et des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur</p> | <p>ME4.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Réalisation d'un processus complet de production sur du matériel professionnel Le/la candidat(e) procède à la fabrication de la recette de bière déterminée.</p> <p>ME4.2. Entretien professionnel avec le jury Échanges et questionnements d'une durée de 10 minutes sur les différentes étapes du processus. Le/la candidat(e) détaille au jury les différentes étapes d'un processus de fabrication.</p> | <p>CE4.1. Le concassage des grains de malt est effectué selon les besoins de la recette produite CE4.2. Les grains moulus sont mélangés avec l'eau à la bonne température CE4.3. La température de la maische est maîtrisée pour la bonne activité enzymatique CE4.4. La maische est égouttée et permet d'extraire les sucres dissous et la formation du moût CE4.5. Le moût est porté à ébullition et le houblon y est ajouté dans les proportions nécessaires CE4.6. La clarification du moût est exécutée CE4.7. La température du moût est abaissée jusqu'à atteindre la température souhaitée</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|--|
| <p>C5. Préparer la phase de fermentation en transférant le moût refroidi dans un fermenteur en ajoutant la levure adéquate selon la bière produite en déterminant le type de fermentation optimal (température et durée) en gérant ses levures (récupération, propagation, stockage...) afin de mener à bien la fermentation de la bière produite</p> | <p>ME5.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Préparation d'une phase de fermentation post brassage Le/la candidat(e) anticipe et prépare la fermentation du produit brassé.</p> <p>ME5.2. Entretien professionnel avec le jury Échanges et questionnements d'une durée de 10 minutes sur les différents types de fermentation. Le/la candidat(e) explique au jury comment préparer une phase de fermentation.</p> | <p>CE5.1. Le transfert du moût est effectué CE5.2. La levure choisie est ajoutée au moût CE5.3. Le type de fermentation optimal est déterminé, détaillé et expliqué CE5.4. Le management (gestion) des levures est connu, détaillé et précisé</p> |
|--|--|--|

| | | |
|---|---|---|
| <p>C6. Procéder au transfert de la bière dans son contenant final en ajustant la carbonatation de la bière produite grâce aux techniques permettant de créer une effervescence et une texture pétillante à la bière (carbonatation naturelle, forcée ou en ligne...) en contrôlant la pression et la température pour obtenir le niveau de carbonatation souhaité. en améliorant la rétention de la mousse en examinant les contenants vides en conduisant le remplissage et le couronnement (formation de mousse sur le dessus d'une bière) en vérifiant le volume du contenu afin de réaliser le conditionnement du produit fini</p> | <p>ME6.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Préparation et réalisation d'une phase de conditionnement Le/la candidat(e) réalise les ajustements nécessaires à la carbonatation de la bière fermentée.</p> | <p>CE6.1. la carbonatation de la bière produite est ajustée grâce aux techniques de gazéification CE6.2. la pression et la température sont contrôlées CE6.3. la rétention de la mousse est ajustée CE6.4. les contenants vides sont inspectés CE6.5. Le remplissage et couronnement sont conduits dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène CE6.5. Le volume du contenu est vérifié et ajusté si besoin</p> |
|---|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>C7. Contrôler la qualité de la production en effectuant les contrôles microbiologiques nécessaires en réalisant un plan de contrôle permanent en effectuant des analyses sensorielles sur les produits afin de d'éviter toute contamination indésirable et garantir une qualité de production à la hauteur de l'attente des consommateurs et en accord avec la gamme choisie</p> | <p>ME7.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Réalisation de contrôles qualité nécessaires pendant et post brassage Le/la candidat(e) réalise les bons contrôles lors des différentes phases du processus et en utilisant les bons outils.</p> <p>ME7.2. Entretien professionnel avec le jury Échanges et questionnements d'une durée de 10 minutes sur les contrôles qualité effectués. Le/la candidat(e) explique au jury le plan de contrôle global nécessaire.</p> | <p>CE7.1. Les contrôles microbiologiques nécessaires sont effectués au bon moment du processus et en utilisant les bons outils CE7.2. Un plan de contrôle permanent est créé et détaillé CE7.3. Les analyses sensorielles nécessaires sont effectuées et explicitées</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>C8. Exécuter le nettoyage et la maintenance du matériel de brassage en concevant un plan de nettoyage en utilisant les produits de nettoyage adaptés en rédigeant des procédures et enregistrements des nettoyages en exécutant les réglages permettant la bonne marche de l'installation en établissant un plan de maintenance de son matériel afin de respecter les exigences réglementaires de la production agroalimentaire, éviter les infections et garantir un bon état de fonctionnement du matériel</p> | <p>ME8.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes Réalisation des opérations de nettoyage post brassage Le/la candidat(e) exécute les opérations de nettoyage, désinfection et maintenance du matériel à la suite d'une phase de production.</p> | <p>CE8.1. Le plan de nettoyage est conçu et détaillé CE8.2. Les produits de nettoyage sont sélectionnés selon leur réglementation et usage CE8.3. Des procédures et enregistrements de nettoyage sont présentées CE8.4. Les réglages permettant la bonne marche de l'installation sont exécutés CE8.5. Un plan de maintenance du matériel est établi</p> |
|--|--|---|