



TITRE BRASSEUR



OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/POURSUITE D'ÉTUDE

Objectifs : former des brasseurs, chefs d'entreprises artisanales et des opérateurs de brasserie.

Environnement et activités du métier : Acquérir les connaissances indispensables à la fabrication de la bière dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Apprendre à valoriser son produit et à participer. Le/La salarié brasseur ou artisan brasseur/ maître brasseur réalise la fabrication de la bière (préparation/approvisionnement/gestion des matières premières / opérations de maltage/brassage/fermentation/conditionnement) en respectant non seulement les paramètres de procédés de fabrication, mais également les enjeux de productivité, hygiène, qualité et sécurité des biens et des personnes. Il participe également à la valorisation de son produit et à la gestion courante de la brasserie.

Débouchés/poursuite d'études : Ce titre conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur, maître-brasseur ou salarié en brasserie.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme: Titre Brasseur de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Titre en cours de reconnaissance au RNCP de niveau 3.

Titre accessible par la VAE.

Validation : examen national en fin d'action d'une durée d'environ 8h pour la délivrance du Titre Brasseur.

Validation également de l'UCARE (Unité capitalisable d'adaptation régionale et à l'emploi) du CAP OIA (Opérateur en Industrie Alimentaire) éligible au CPF (Compte Personnel de Formation).

CONDITIONS ET PROCEDURES D'ADMISSION

Public ciblé : brasseurs amateurs porteurs de projets d'installation en brasserie. Grand-public intéressé par la fabrication de la bière.

Pré-requis : savoir lire, écrire et maîtriser les quatre opérations

Procédure d'admission : entretien de positionnement et de motivation /compléter la fiche de positionnement et fournir les pièces pour la constitution du dossier administratif.

Délai d'accès à la formation: nous consulter. Deux sessions/an

Programmation d'une session de formation du 12 avril 2021 au 4 juin 2021.

Prochaine session : de septembre 2021 à novembre 2021.

STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PEDAGOGIQUES EVENTUELS

La formation est accessible à tout public dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel.

- Coût de la formation / tarif 2021 : 2599 € incluant frais de formation en centre, suivi en entreprise et frais liés à l'examen.
- Possibilité de financer 40h sur le CPF (Compte Personnel de Formation) pour la validation de l'UCARE (Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale à l'Emploi) : 920 €
- D'autres financements sont mobilisables (Pôle Emploi, OPCO...).
- Un devis adapté à la situation de chaque candidat est fourni à la demande.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : le cursus alterne formation en centre et stage en entreprise : 113 h (105 h de formation correspondant à 3 semaines, et environ 8 h pour l'examen final) en centre et 140 h (4 semaines) de stage en entreprise sont prévus.

Modalités d'évaluation : Examen final national d'une durée d'environ 8h. L'épreuve de pratique professionnelle regroupe plusieurs épreuves :

- une épreuve théorique de création d'une recette.
- une épreuve de mise en situation professionnelle en salle de brassage.
- 3 épreuves supplémentaires prévues en biologie et commercialisation / technologie brassicole /gestion.

L'évaluation de l'UCARE prend la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir d'une mise en situation professionnelle caractéristique.

Modalités d'adaptation à la formation : la formation doit être suivie intégralement pour la validation du Titre.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Cours théoriques. Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans la brasserie de l'établissement.
- Mise à disposition pour la formation :
- de salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources et de salle informatique.

- La brasserie du site d'enseignement:

outil pédagogique permettant une production maximale de 1000hl, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole : concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles, soutireuse et étiqueteuse. Micro-malterie.

Formateurs techniques spécialisés en technique brassicole formés aux modalités de formation et d'évaluation.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : bloc chaud (1 semaine)

- Des matières premières au brassage

Module 2 : bloc froid (1 semaine)

- De la fermentation au conditionnement

Module 3 : module transversal (1 semaine)

- Règlements, qualité, hygiène et sécurité, biologie.

Ces modules intègrent la préparation de l'UCARE (Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale à l'Emploi).

- Stage en entreprise : 4 semaines dans une structure dont l'activité principale est le brassage et ayant au moins 3 ans d'activité.

ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement par un formateur référent.

PARTENARIATS

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation, organismes professionnels, intervenants en formation...).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au CFPPA situé dans le lycée Douai-Biotech à Douai.
- Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
- Possibilité de restauration sur place / tarifs 2022 : 4,40 € le déjeuner.
- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (Nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking devant l'établissement.

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

CFPPA-UFA du Nord - site de Douai

458, rue de La Motte Julien
BP 90730 59507 Douai cedex

Contact : Fany Comblez

 03 27 99 75 54

 fany.comblez@educagri.fr

 www.wagnonville.fr

