

## PRODUIRE SES BIERES ET GERER UNE MICRO-BRASSERIE

### REFERENTIEL DES COMPETENCES

Le dispositif vise à attester que son titulaire est en capacité de mettre en œuvre toutes les étapes nécessaires à un brassage de bière professionnel et d'envisager la structuration d'un projet de création d'une micro-brasserie. Il vise à apporter toutes les connaissances et compétences pratiques et théoriques nécessaires au brasseur de bière professionnel

La certification et la procédure d'évaluation sont mises en œuvre au sein d'une micro-brasserie en activité.

COMPETENCES & OBJECTIFS	MODALITE D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Créer une recette de bière en vue d'élaborer un catalogue de bières, manière aussi de se différencier de l'offre déjà existante en créant sa propre identité.	Epreuves de mises en situation professionnelle réelle sur le matériel professionnel.  Durée totale : ½ journée  En amont de la mise en situation, le candidat est soumis à une épreuve théorique (de type QCM) visant à garantir la maîtrise des éléments associées au process.	Pertinence dans la sélection d'un style de bière précis et exploitation de ses caractéristiques.
Choisir ses matières premières afin de garantir la qualité du produit dès le début de sa production en fonction de la recette brassée et en décidant des fournisseurs avec lesquels travailler.		Cohérence dans le choix des matières premières par rapport à la recette brassée
Mettre en œuvre l'ensemble du processus de brassage dans le but d'assurer la production en respectant les étapes dans l'ordre, les règles d'hygiène alimentaire et les températures imposées par les recettes choisies.		Respect des étapes de brassage, connaissance de leur ordre.
Dans le but de garantir une bonne qualité du produit et d'éviter les faux goûts dans la bière, gérer la fermentation en effectuant les analyses nécessaires au bon moment et en utilisant les calculs et méthodes métrologiques du brasseur.		Efficacité du suivi de cette étape primordiale. Exigence dans le recueil d'informations.  Note minimale sur QCM : moyenne
Conditionner (mettre bouteilles et en fûts) afin de parfaire le processus, dans des contenants de types bouteilles, fûts, ou les deux, dans l'objectif de la future distribution. Le brasseur utilise alors le matériel adapté et spécialisé.		Efficacité dans la mise en œuvre de cette étape. Mise en place d'un plan de travail.
Nettoyer et entretenir le matériel :		

Siège social : 26 Rue du Maréchal Joffre 76130 Mont-Saint-Aignan

Siret : 83924479500010

TVA FR69839244795

N° d'enregistrement : 28760587476

<p>dans le but de maintenir le matériel en état de bon fonctionnement mais aussi de garantir une qualité de production constante, le brasseur utilise les produits réglementaires pour le nettoyage et met en place des opérations fréquentes de maintenance.</p>	<p>Epreuves de mises en situation professionnelle réelle sur le matériel professionnel.</p> <p>Durée totale : ½ journée</p> <p>En amont de la mise en situation, le candidat est soumis à une épreuve théorique (de type QCM) visant à garantir la maîtrise des éléments associées au process.</p>	<p>Exécution de la mise en situation dans le respect des réglementations d'hygiène en agroalimentaire.</p> <p>Mise en place d'un stockage professionnel et efficace des produits finis dans les règles imposées par ce produit.</p> <p>Adéquation entre le produit sorti de production et le ou les réseau(x) de distribution.</p>
<p>Stocker ses produits finis : une fois la production finie, le brasseur doit savoir et pouvoir la stocker dans les meilleures conditions possibles pour garantir sa bonne qualité en attendant les ventes.</p>		
<p>Vendre et développer sa production : le but est de savoir comment vendre sa production, auprès de qui et comment. Pérenniser sa production et s'adapter aux besoins du marché, mais aussi fidéliser sa clientèle.</p>		