

Référentiel de certification

Titre RNCP Brasseur

Niveau 3

Pour obtenir la certification RNCP Brasseur (niveau 3), le candidat doit acquérir l'ensemble des trois blocs de compétences et les modalités d'évaluation qui leur sont inhérentes.

Blocs de compétences :

- Bloc 1 : Fabriquer une bière
- Bloc 2 : Contrôler la production de bière
- Bloc 3 : Participer à la gestion d'une brasserie

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1 : Fabriquer une bière			
<p>A1.1 Création d'une recette de bière</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>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 physico-chimiques et organoleptiques recherchés.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>ME 1.1 Épreuve théorique professionnelle (C1.1-C1.14)</p> <p><i>Création d'une recette</i></p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>C1.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>C1.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>C1.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>houblon(s), eau, ...) et lecture des fiches techniques fournisseurs</p>		<p>proposition de conduite de la garde).</p>	<p>conforme à la recette et pertinente au regard du produit final attendu.</p>
<p>A1.2 Transformation ou bloc chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application et/ou choix du processus 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 (maïsche¹) - Filtration de la maïsche en procédant au lavage des drêches² - Transfert du moût et ébullition - 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>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.</p> <p>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.</p> <p>C1.6 Récupérer le moût⁵ en le passant à travers un filtre et en procédant à son lavage afin 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>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.</p> <p>ME 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>C1.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La méthode et le résultat attendus du concassage sont correctement décrits (ex : absence de grain entier ou excès de farine...). - Le processus choisi est pertinent et adapté aux caractéristiques identifiées pour la réalisation du produit final. <p>C1.5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>C1.6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le choix de l'agent de filtration est pertinent au regard du produit final attendu le cas échéant. - Le volume et la densité à atteindre en fin de filtration sont donnés et corrects au regard de l'attendu. <p>C1.7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le choix des additifs, des auxiliaires technologiques et leur mise en œuvre sont conformes à la réglementation et adaptés à la recette.

¹ Maïsche = nom donné au mélange de céréales concassées et d'eau pendant les premières phases du brassage, soit avant la filtration.

² Drêche = matière restante des céréales une fois la maïsche filtrée

³ Concassage = opération qui permet la réduction granulométrique de la matière première utilisée.

⁴ Empatage = action de mélanger la mouture avec de l'eau avant brassage

⁵ Moût = suc végétal préparé pour subir la fermentation alcoolique

	<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 ensemercer le moût avec les levures à une température optimum.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le calcul de la quantité de houblon à ajouter est correct au regard du résultat attendu. <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 refermentation 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 : Contrôler la qualité de la production de bière			
<p>A2.1 Application des règles d'hygiène et de sécurité de la production, de la réception des matières premières au conditionnement</p> <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 	<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 douanes), la saturation à l'aide d'instruments de mesure adaptés afin de garantir la conformité du produit au cahier des charges.</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 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</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. - 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.

⁶ Brassin = cuve où l'on brasse la bière.

<ul style="list-style-type: none"> - 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, notamment 	<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>fabrication. 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"> - 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 à 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>Biérogologie 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 échange avec le jury sur les mentions réglementaires de cette dernière.</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. - 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.
<p>A3.2 Participation aux opérations de gestion courante de la brasserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification du marché de sa brasserie : définition de l'objectif de la brasserie / recensement des brasseries existantes localement / identification de la clientèle 	<p>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.</p>	<p>ME 3.2 Etude de cas sur table (C3.3-C3.5)</p> <p><i>Gestion d'une activité commerciale</i></p> <p>Le candidat effectue différents calculs liés à la gestion d'une activité (calcul de prix de revient,</p>	<p>C3.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La concurrence est identifiée. - Le positionnement proposé par le candidat est justifié au regard du contexte concurrentiel. <p>C3.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le calcul du prix de revient est juste.

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>détermination d'une tarification, optimisation de coûts sur une recette imposée) et une analyse de positionnement par rapport à un marché donné.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le prix de revient intègre bien l'ensemble des coûts. <p>C3.5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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...).
---	--	---	---