

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION

Produire des spiritueux

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-distillerie en activité, mettant à disposition tout le matériel professionnel et les techniques de terrain, ce dispositif, conçu par des distillateurs professionnels, est destiné aux professionnels du secteur du CHR (Café Hôtel Restauration), en quête de réelles compétences et d'une mise en situation de production de divers spiritueux. Ce dispositif répond à une demande accrue de montée en compétences techniques et pratiques dans ce domaine, d'acquisition et de reconnaissance des techniques de production 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 leurs propres spiritueux.

Personnes souhaitant développer une activité professionnelle complémentaire.

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

Avoir des connaissances dans le secteur de la distillerie, du brassage 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. Créer une recette en tenant compte des tendances du marché dans le domaine de la distillation 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 respectant les quantités et caractéristiques des alcools envisagés en évaluant sa capacité de production et de stockage afin de définir sa production pour une offre adaptée aux besoins identifiés d'une cible de clientèle</p>	<p>L'évaluation repose sur 2 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 avec échanges et évaluée par le jury</p> <p>ME1.1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury Etude de cas. Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition.</p>	<p>CE1.1. Les tendances du marché dans le domaine de la distillation sont connus et pris en compte CE1.2. La concurrence dans la zone projetée et étudiée CE1.3. Les besoins exprimés des clients potentiels sont analysés et pris en compte CE1.4. Les matières premières et contenants nécessaires sont choisis CE1.5. Les quantités et caractéristiques des alcools envisagés sont quantifiées et respectées CE1.6. La capacité de production et de stockage est évaluée et connue</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 Etude de cas. Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition.</p>	<p>CE2.1. Les produits reçus sont analysés dès réception CE2.2. Les matières premières sont stockées en conformité aux fiches techniques produit CE2.3. Les contenants réceptionnés sont vérifiés dès réception</p>

<p>C3. Conduire un processus complet de production d'un spiritueux en contrôlant le suivi d'un alambic suite aux règles de sécurité en créant un moût de matière fermentescible en calculant la création d'alcool produite selon le matériel mis en œuvre en rédigeant un processus de production optimal selon la capacité maximale souhaitée en contrôlant les facteurs prédéfinis d'un alambic qui jouent un rôle sur la qualité du produit final en considérant les règles en vigueur des poids et mesures lors de l'embouteillage et de l'étiquetage afin d'assurer la production souhaitée dans le respect du processus global et des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur</p>	<p>ME3.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes avec échanges et évaluée par le jury</p>	<p>CE3.1. Le contrôle du suivi de l'alambic est effectué en suivant les règles de sécurité CE3.2. La création d'un moût de matière fermentescible est réalisée CE3.3. La création d'alcool est calculée en fonction du matériel choisi CE3.4. Un processus de production optimal est rédigé selon la capacité maximale voulue CE3.5. Le contrôle des facteurs prédéfinis d'un alambic jouant un rôle sur la qualité finale du produit est accompli CE3.6. Les règles en vigueur des poids et mesures lors de l'embouteillage et de l'étiquetage sont prises en compte</p>
<p>C4. Préparer la phase de fermentation en considérant la quantité d'alcool produit selon la matière première en s'assurant de la qualité de la fermentation produite grâce aux outils de mesures prédéfinis en contrôlant le suivi de fermentation et les mesures mises en œuvre d'arrêt de fermentation en identifiant les zones à risques de sécurité et de santé liés à la fermentation afin de mener à bien la fermentation de l'alcool produit</p>	<p>ME4.1. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes avec échanges et évaluée par le jury</p>	<p>CE4.1. La quantité d'alcool produit selon la matière première choisie est estimée et calculée CE4.2. Les outils de mesures prédéfinis sont utilisés pour juger de la qualité de la fermentation produite CE4.3. Le suivi de fermentation est contrôlé et les mesures mises en oeuvre d'arrêt de fermentation sont vérifiées CE4.4. Les zones à risque de sécurité et de santé liés à la fermentation sont identifiées</p>
<p>C5. Gérer le vieillissement de l'alcool produit en sélectionnant les contenants et leurs effets sur la qualité du spiritueux en repérant les contenants défectueux en déterminant la durée optimale de réaction entre le spiritueux et le contenant en s'appropriant les règles de mélanges des contenants pour l'uniformité du spiritueux en réalisant un plan de gestion de chai selon les règles de sécurité afin de réaliser le conditionnement du produit fini</p>	<p>ME5.1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury Etude de cas. Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition.</p> <p>ME5.2. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de 60 minutes avec échanges et évaluée par le jury</p>	<p>CE5.1. Les contenants sont déterminés en fonction de leurs effets sur la qualité du spiritueux CE5.2. Les contenants défectueux sont pointés et éliminés CE5.3. La durée optimale de réaction entre le spiritueux et le contenant est déterminée CE5.4. Les règles de mélanges des contenants pour l'uniformité des spiritueux sont connues CE5.5. Un plan de gestion de chai respectant les règles de sécurité est conçu</p>

C6. Rédiger et implémenter les règles de sécurité et règles douanières

en créant un plan de production approprié aux demandes de la DGDDI.

en rédigeant et en mettant en œuvre un processus de nettoyage efficace

en mettant en œuvre un processus d'élimination des déchets approprié

en identifiant les marges d'entreprise tout en intégrant les tarifs douaniers et autres coûts administratifs.

afin de se conformer avec les règles en vigueur et s'assurer de la sécurité alimentaire de la production

ME6.1 : Épreuve sur table surveillée d'une durée de 60 minutes corrigée par le jury

Étude de cas.

Le/la candidat(e) produit un livrable sous forme de fiche à l'aide d'une matrice mise à sa disposition.

ME6.2. Mise en situation professionnelle réelle d'une durée de **60 minutes** avec échanges et évaluée par le jury

CE6.1. Un plan de production approprié aux demandes de la DGDDI est élaboré

CE6.2. Un processus de nettoyage efficace est rédigé et mis en oeuvre

CE6.3. Un processus d'élimination des déchets approprié est conçu

CE6.4. Les marges d'entreprise tenant compte des tarifs douaniers et autres coûts administratifs sont pris en compte