



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

*Assemblée Permanente*



**REFERENTIEL DU TITRE DE BRASSEUR**  
**Jeudi 29 mars 2018**

**SOMMAIRE**

Fonction visée

Pré-requis

Blocs de compétences

Référentiel de certification

Référentiel de formation

Épreuves terminales

Volume horaire de la formation

## FONCTION VISEE

Le titre de Brasseur de niveau V vise la fonction de brasseur, de chef d'entreprise artisanale de brasserie et d'opérateur en brasserie lorsqu'il exerce en tant que salarié dans une brasserie. Ce titre est accessible par la VAE.

## PRE REQUIS

La certification de brasseur, est accessible à partir d'un niveau d'enseignement général de fin de 3<sup>ème</sup>. Le candidat devra également satisfaire à un entretien de positionnement et de motivation.

## BLOCS DE COMPETENCES

**Bloc 1** : Procéder à la fabrication de la bière dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

**Bloc 2** : Valoriser la bière produite

**Bloc 3** : Participer à la gestion courante de la brasserie

## REFERENTIEL DE CERTIFICATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
<p><b>Participation à l'élaboration d'une recette de bière</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participer à l'analyse de la commande et/ou aux besoins de la clientèle (le contexte, la saveur recherchée,...)</li> <li>- proposer les ingrédients pouvant entrer dans la recette au regard des caractéristiques organoleptiques de la bière souhaitée : la couleur (brune, blonde, ambrée, noire...), le goût (forte, légère), le corps, l'amertume, l'éventuelle note aromatique, le taux d'alcool...</li> <li>- détailler la recette 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 (par infusion ou décoction), les températures, la durée de cuisson...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analyser le cahier des charges de la bière à produire</li> <li>- détailler la recette en indiquant le type d'ingrédients et leur forme (houblon sous forme de cône, pellet, extrait), les techniques de préparation de ces derniers, leur ordre d'incorporation, les volumes et mesures, le matériel, le process de fabrication (par infusion ou décoction), les températures, la durée de cuisson...</li> </ul>	<p><b>Épreuve théorique professionnelle</b>  <b>Création d'une recette :</b>                      Le candidat tire au sort un sujet.                      Il aura 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 devra utiliser les paramètres fournis dans l'énoncé du sujet et sélectionner dans ces fiches les éléments nécessaires pour obtenir la bière commandée.                      Le candidat devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionner les matières premières pour obtenir la bière commandée</li> <li>- écrire la recette</li> <li>- décrire le process de fabrication</li> </ul> <p>La recette produite par écrit sera ensuite</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la recette élaborée tient compte du cahier des charges fourni</li> <li>- 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,...</li> <li>- la rédaction de la recette est claire, chronologique et correctement détaillée</li> </ul>

<p><b>Fabrication de la bière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appliquer les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité tout au long de la fabrication (port des EPI, contrôle des lieux, du matériel de production,...)</li> <li>- assurer la traçabilité tout au long de la fabrication</li> <li>- Sélectionner au regard de la recette, les matières premières (le malt, le(s) houblon(s), l'eau,...)</li> <li>-concasser le malt en adaptant son concassage à la mouture souhaitée</li> <li>- appliquer et/ou choisir le process de fabrication adapté (par infusion ou décoction)</li> <li>- procéder au brassage en mélangeant le malt et l'eau chaude (maische)</li> <li>- filtrer la maische en procédant au lavage des drêches</li> <li>- transférer et porter le moût à ébullition</li> <li>- ajouter les houblons en fonction du rôle souhaité et si besoin les épices, les sucres,...comme indiqués dans la recette</li> <li>- refroidir rapidement le moût</li> <li>- mélanger le moût et la levure et suivre la fermentation</li> <li>- procéder à l'affinage de la bière (la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionner au regard de la recette, les matières premières (le malt, le(s) houblon(s), l'eau,...)</li> <li>-concasser le malt en adaptant son concassage à la mouture souhaitée</li> <li>- appliquer le process de fabrication adapté à la bière souhaitée (par infusion, ou décoction)</li> <li>- maîtriser les paramètres technologiques lors de la fabrication de la bière</li> </ul>	<p>exposée et soutenue à l'oral par le candidat. De cette présentation suivra un échange avec le jury. Il pourra ainsi faire évoluer et/ou modifier sa composition s'il l'estime utile.</p> <p><b>Technologie professionnelle</b> Le candidat répond par écrit à une série de questions ouvertes et de QCM sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les caractéristiques des matières premières sont maîtrisées pour une sélection conforme à la recette et pertinente au regard du produit final attendu</li> <li>- le concassage est correctement réalisé (absence de grain entier ou au contraire excès de farine)</li> <li>- le process choisi est pertinent et adapté aux caractéristiques identifiées pour la réalisation du produit final</li> <li>- la température est précise et adaptée au brassage</li> <li>- la densité est cohérente entre le début et la fin de l'ébullition</li> <li>- la température est contrôlée lors de la fermentation</li> <li>- le choix de l'agent de filtration est pertinent au regard du produit final attendu le cas échéant</li> <li>- le choix des additifs, des auxiliaires technologiques et leurs mises en œuvre sont conformes à la réglementation et adaptés à la recette</li> <li>- la méthode de refroidissement du moût est adaptée permettant d'éviter le développement de</li> </ul>
---	--	---	---	--

<p><b>Gestion des co-produits</b></p>	<p>garde)  - clarifier la bière  - mélanger, le cas échéant, la bière et le sucre  - soutirer le mélange pour une seconde fermentation en bouteille si nécessaire  - entreposer le produit conditionné</p> <p>- participer à la revalorisation des co-produits (drêches, levures, trub,...)</p>	<p>- participer à la revalorisation des co-produits (drêches, levures, trub,...)</p>		<p>microorganismes indésirables  - la densité en fin de fermentation est conforme au produit final attendu et le temps de la mise à froid est adapté le cas échéant  - après la fermentation et/ou refermentation la saturation est correcte  - les réglages pour le sous-titrage sont correctement effectués  - la durée et les conditions d'entreposage du produit sont adaptées</p> <p>- les co-produits sont correctement triés et traités pour permettre leur valorisation (en alimentation animale par exemple)</p>
<p><b>Contrôle de la production tout au long du process : de la réception des matières premières au conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité</b></p>	<p>- vérifier la matière première entrant dans la fabrication  - effectuer des prélèvements du brassin à toutes les étapes de fabrication en utilisant les instruments de mesure adaptés (densimètre, pH mètre, densimètre,...) et les analyser  - détecter à chaque étape de production les faux-goûts  - contrôler le produit fini au regard de la réglementation en vigueur  - contrôler l'application des process de nettoyage dans le respect des règles d'hygiène</p>	<p>- vérifier la matière première entrant dans la fabrication  - effectuer des prélèvements du brassin à toutes les étapes de fabrication en utilisant les instruments de mesure adaptés (densimètre, pH mètre, densimètre,...) et les analyser  - détecter à chaque étape de production les faux-goûts  - contrôler le produit fini au regard de la réglementation en vigueur</p>	<p><b>Mise en situation professionnelle en salle de brassage</b>  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</p>	<p>- les prélèvements et les analyses sont effectués dans le respect des procédures  - l'interprétation des analyses est pertinente par rapport aux valeurs attendues  - pertinence des réajustements proposés au regard des résultats des prélèvements et des faux-goûts constatés</p>

**Mise en valeur commerciale du produit**

- présenter son bière au client
- proposer et argumenter sur les associations, occasions et saveurs des produits
- proposer le bière à la dégustation

- présenter son bière au client
- proposer et argumenter sur les associations, occasions et saveurs des produits
- proposer le bière à la dégustation

laquelle il effectue le contrôle ainsi que sur sa compréhension globale du process de fabrication.

**Biérogie et mise en valeur commerciale du produit**

L'évaluation se déroule lors de l'épreuve de mise en situation, sur un site de brassage. 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 en utilisant le champ lexical approprié pour réaliser une vente auprès d'un client (couleur, mousse, saveur, texture, goût, amertume...). Il devra également être en mesure de conseiller et de détailler les associations des mets/bières. Il sera capable de présenter les différents types de

- les caractéristiques du bière dégusté sont mises en évidence et le champ lexical utilisé est approprié
- les faux-goûts sont détectés et caractérisés le cas échéant
- le conseil est détaillé et adapté, les associations mets/bières sont pertinentes

<p><b>Participation aux opérations de gestion courante de la brasserie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-participer à la définition du prix de vente minimum des bières proposés à la vente</li> <li>- participer à l'optimisation des coûts</li> <li>- appréhender le marché de sa brasserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participer à la définition du prix de vente minimum des bières proposés à la vente</li> <li>- participer à l'optimisation des coûts</li> <li>- appréhender le marché de sa brasserie</li> </ul>	<p>bières et d'en caractériser 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 échangera avec le jury sur les mentions réglementaires de cette dernière.</p> <p>Le candidat effectue différents calculs liés à la gestion d'une activité. En fonction des années et à titre d'exemple les sujets pourront porter sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- calculer un prix de revient</li> <li>- déterminer une tarification</li> <li>- propositions de solutions pour optimiser les coûts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le calcul du prix de revient est juste et intègre bien l'ensemble des coûts</li> <li>- pertinence des propositions d'optimisation des coûts</li> </ul>
--	---	--	--	---

	Connaissances technologiques	Objectifs (Être capable de)
	<b>Module professionnel : Des matières premières au brassage</b>	
<b>BLOC CHAUD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Les matières premières :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le malt</li> <li>- les autres céréales, grains crus (hors malt)</li> <li>- les houblons</li> <li>- l'eau</li> <li>- les épices...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Différencier les types de céréales et de malts :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Quelles sont leurs principales caractéristiques ?</i></li> <li>○ <i>Lire et exploiter une fiche technique</i></li> <li>○ <i>Comment les mettre en œuvre ?</i></li> <li>○ <i>Quelles sont leur impact sur la bière ?</i></li> </ul> </li> <li>▪ <b>Différencier les multiples types d'houblon :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Quelles sont leurs principales caractéristiques ?</i></li> <li>○ <i>Lire et exploiter une fiche technique</i></li> <li>○ <i>Connaître leurs différentes formes ?</i></li> <li>○ <i>Leurs impacts sur la bière ?</i></li> <li>○ <i>Leurs mises en œuvre ?</i></li> <li>○ <i>Quelles sont les différentes formes de mise en œuvre du houblonnage ?</i></li> </ul> </li> <li>▪ <b>Différencier les différents critères de l'eau :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Quel est l'impact de la composition de l'eau sur le brassage ?</i></li> <li>○ <i>Quelles sont les caractéristiques en termes de dureté ?</i></li> <li>○ <i>Connaître les différents traitements possibles</i></li> </ul> </li> <li>▪ <b>Autres ingrédients....</b></li> <li>▪ <b>Lien avec les différents types de bières</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Le brassage</b> → transformation des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le concassage avant le brassage</li> <li>- Les fondamentaux de l'enzymologie, de la biochimie</li> <li>- Les différentes étapes du process de fabrication</li> <li>- Les différents paramètres du process</li> <li>- Le matériel</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Expliquer les étapes pour concasser avant le brassage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>connaître la différence au niveau de la mouture en fonction du concassage</i></li> <li>○ <i>connaître le versement (quantité de MP) à mettre en œuvre.</i></li> </ul> </li> <li>▪ <b>Expliquer quelles sont les transformations biochimiques et enzymologiques qui se passent au brassage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Pourquoi tel type d'enzyme va agir à une certaine température lors du brassage ?</i></li> <li>○ <i>Pourquoi doit-on adapter le process de fabrication en fonction de la transformation biochimique ?</i></li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Expliquer les différentes étapes du process de fabrication :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pourquoi choisir un process par infusion ou décoction ?</li> <li>○ Pourquoi on ne traite pas les grains crus de la même façon que du malt ?</li> <li>○ Pourquoi le process découle en partie des contraintes biochimiques ?</li> <li>○ Quelles sont les différentes techniques de filtration du moût ?</li> <li>○ Pourquoi porter le moût à ébullition ?</li> <li>○ Comment amener à la bonne densité en début et en fin d'ébullition ?</li> <li>○ Quels sont les contrôles à effectuer au cours du process ?</li> <li>○ Comment éliminer la cassure ?</li> <li>○ Quelles sont les différentes méthodes de refroidissement du moût ?</li> <li>○ Comment valoriser les co-produits ?</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Comprendre l'importance des différents paramètres du process :</b> température, pH</li> <li>▪ <b>Différencier et comprendre l'utilisation du matériel :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différentes techniques de filtration ?</li> <li>○ (Quelle est la différence entre une cuve- filtre et un filtre- presse ? )</li> <li>○ A quoi sert le système « Whirpool » ?</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Module professionnel : De la fermentation au conditionnement</b>	
<b>BLOC FROID</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La fermentation : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ les levures</li> <li>○ les co-produits de fermentation</li> <li>○ les différentes étapes du process de fermentation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Différencier et expliquer les différents types de fermentation:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Qu'est-ce qu'une levure ? Quelles sont les caractéristiques d'une levure ? Comment elle se développe ?</li> <li>○ Mises en œuvre et bonnes pratiques associées</li> <li>○ ?</li> <li>○ Quels sont les différents types de fermentation ?</li> <li>○ Que se passe-t-il durant la fermentation ? (fermentation primaire et secondaire)</li> <li>○ Quels sont les faux-goûts liés à des défauts de fermentation ?</li> <li>○ Comprendre l'importance des différents paramètres de conduite d'une fermentation</li> <li>○ Les analyses, mesures en cours de fermentation</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarification, filtration et stabilisation de la bière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Expliquer la clarification du produit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pourquoi filtrer la bière ?</li> <li>○ Pourquoi allonger les gardes ?</li> <li>○ Comment éliminer les levures et le trouble à froid ?</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Expliquer les méthodes de la stabilisation de la bière :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Quelles sont les principes et les différentes techniques pour stabiliser la bière ?</li> <li>○ Pourquoi et comment la bière risque-t-elle de se troubler ?</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Expliquer la pasteurisation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pourquoi pasteuriser la bière ?</li> <li>○ Principe et techniques de pasteurisation</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôle sur le produit fini : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ teneur en alcool</li> <li>○ dioxyde de soufre (SO2)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler les différents points de contrôle à effectuer :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Quels contrôles effectuer par rapport à la réglementation en vigueur ? Alcool, SO2</li> <li>○ Autres contrôles</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le conditionnement : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ principe de l'isobarométrie</li> <li>○ volumétrie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler le process du conditionnement :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Quelles sont les techniques d'embouteillage ?</li> <li>○ Quels sont les réglages des tirages pression ?</li> <li>○ Quels sont les types et caractéristiques des contenants ? (bouteilles, fûts...)</li> <li>○ Quels sont les contrôles liés à la volumétrie ?</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La refermentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Principes et bonnes pratiques</b></li> </ul>
<b>Module transversal : Règlementation, sécurité, hygiène et qualité</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Règlementation et sécurité : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cadre réglementaire</li> <li>○ risques pour les personnes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler le cadre réglementaire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Quels sont les grands principes du cadre réglementaire (appellation bière, décrets, droit d'accise, loi Evin, environnement, additifs, allergènes, traçabilité, ...) ?</li> <li>○ Etiquetage</li> <li>○ Comment prévenir les risques pour la sécurité et la santé dans une brasserie : (matériel sous pression, alcoolisme, ports de charge</li> <li>○ Quels sont les grands principes de la sécurité des personnes sur le lieu de travail (EPI)</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hygiène et HACCP (référence guide 2001) :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler le process d'hygiène :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Les principaux risques en brasserie</i></li> <li>○ <i>Quelles sont les « bonnes pratiques » d'hygiène définies par la profession ?</i></li> <li>○ <i>Quelles sont les différentes étapes du process d'hygiène (process de nettoyage, de désinfection, avec quels produits, quelle concentration...)</i></li> <li>○ <i>Comment respecter les paramètres d'hygiènes pour éviter les risques micro-bio (importance du respect des températures, du temps d'action des produits...)</i></li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Biérologie et mise en valeur commerciale du produit: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ histoire de la bière</li> <li>○ vocabulaire dégustation</li> <li>○ accords bières/mets</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler l'étude de la bière d'un point de vue historique, technique et gustatif :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Quelle est l'histoire de la bière ?</i></li> <li>○ <i>Quel est le marché de la bière (historique et évolutions) ?</i></li> <li>○ <i>Quels sont les grands styles et catégories de bière ?</i></li> <li>○ <i>Quels sont les principes de dégustation ?</i></li> <li>○ <i>La qualité du service de la bière</i></li> <li>○ <i>Quel est le vocabulaire de dégustation (basé sur les cinq sens) ?</i></li> <li>○ <i>Quels sont les grands principes d'accords mets/bière</i></li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vendre ses produits et gérer son activité : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ étude de marché</li> <li>○ notions comptables</li> <li>○ mentions légales</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler les notions et démarches utiles à la gestion d'une activité commerciale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Comment calculer un prix de revient (coûts matières alimentaires et non alimentaires) ? Prix de vente ?</i></li> <li>○ <i>Nature et répartition des charges d'exploitation d'une brasserie</i></li> <li>○ <i>Participer à l'optimisation des coûts</i></li> <li>○ <i>Comment définir le marché de sa brasserie ?</i></li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ analyse sensorielle</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Détailler les critères d'évaluation pour juger de la qualité de la bière :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Comment estimer la qualité du produit ?</i></li> <li>○ <i>Comment détecter et identifier principaux les faux goûts ou d'autres défauts ? Recherche des causes de défauts</i></li> </ul> </li> </ul>

**ÉPREUVES TERMINALES / TITRE BRASSEUR**  
**SESSION 27/10/2020 au 29/10/2020**

**Le titre de Brasseur**

Le **Titre de Brasseur de Niveau V** a été créé à l’initiative de « **Brasseurs de France** » et du **SNBI**. Il vise le cœur de métier de brasseur qui peut être mobilisé tant dans le secteur industriel que dans le secteur artisanal.

Ce titre a été conçu comme un **indicateur d’employabilité** dans le **secteur industriel** et comme un **gage de qualité** pour le **secteur artisanal**.

A partir de 2019, le titre de Brasseur entre dans une phase expérimentale préalable à son enregistrement au RNCP.

Pour les candidats cela signifie qu’ils pourront se former sur des **plateaux techniques habilités** pour passer et réussir l’examen. Une **attestation de réussite** sera remise à ceux ayant validé la totalité la totalité des compétences. Un **diplôme (parchemin)** avec mention du **niveau académique** sera ensuite délivré aux candidats appartenant aux promotions expérimentales dès l’**enregistrement au RNCP**.

**Les sujets d’examen**

Les sujets d’examens sont nationaux. L’obtention du diplôme (parchemin) permet aux candidats souhaitant créer une microbrasserie de valoriser leurs qualifications tant vis-à-vis des banquiers, des assureurs que des consommateurs.

**Epreuves**

<b>Epreuves</b>	<b>Nature</b>	<b>Descriptif</b>	<b>Coef</b>		<b>Note éliminatoire</b>	<b>Dates</b>	<b>Horaires</b>
<b>Théorie professionnelle /technologie</b>	Ecrit	<p><b>Nature :</b>QCM et questions ouvertes</p> <p><b>Description de l’épreuve :</b> Epreuve de connaissance sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cahier des charges des matières premières</li> <li>- fondamentaux théoriques tout au long de la chaîne de fabrication (du traitement des matières premières au conditionnement de la bière en passant par le respect des bonnes pratiques en matière d’hygiène et de sécurité lors de la fabrication).</li> <li>- auxiliaires technologiques, des additifs et leurs réglementations</li> <li>- sensibilisation aux contraintes environnementales (traitement des effluents, gestion des coproduits)</li> </ul>	1		Moins de 10/20	27/10/2020	1H 9H-10H

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- matériaux d'emballages (bouteilles, fûts, bouchons...) et des contenants (comment les stocker, le choix du verre pour embouteiller de la bière...)</li> <li>- produits finis (réglementations, classifications, caractéristiques)</li> </ul>					
<b>Gestion de l'activité commerciale</b>	Ecrit	<p><b>Nature :</b>QCM et questions ouvertes sur la gestion de l'activité commerciale :</p> <p><b>Description de l'épreuve :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-calculs liés à la gestion d'une activité (prix de revient, tarification)</li> <li>- propositions de solutions pour optimiser les coûts</li> </ul>	1		Moins de 08/20	27/10/2020	1H 10H15 à 11H15
<b>Biérogologie et mise en valeur</b>	Oral Lors de l'épreuve de mise en situation, sur un site de brassage.	<p><b>Nature :</b> Description de la bière que le candidat a goûtée avec comme finalité l'utilisation d'un discours adapté à la mise en valeur commerciale du produit.</p> <p><b>Description de l'épreuve :</b> Le jury propose au candidat une bière sans étiquette à déguster, ainsi qu'un panel de 5 étiquettes.</p> <p>Le candidat expose au jury les caractéristiques de cette bière en utilisant le champ lexical approprié pour réaliser une vente auprès d'un client (couleur, mousse, saveur, texture, goût, amertume...). Il devra également être en mesure de conseiller et de détailler les associations des mets/bières. Il sera capable de présenter les différents types de bières et d'en caractériser le goût et la texture en comparaison avec celle qu'il souhaite vendre.</p> <p>Enfin, le candidat sélectionne parmi les 5 étiquettes proposées celle qui, selon lui, correspond à la bière qu'il a dégustée et échangera avec le jury sur les mentions réglementaires de cette dernière.</p> <p><b>Critères d'évaluation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacité à caractériser la bière proposée</li> <li>- pertinence de l'argumentation de vente</li> <li>- aisance de communication</li> <li>- champ lexical pertinent et juste</li> </ul>	1		Moins de 08/20	27/10/2020 au 29/10/2020	35 minutes dont 5 minutes de dégustation

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pertinence des associations mets/bières suggérées</li> <li>- pertinence de l'étiquette retenue</li> <li>- les mentions réglementaires de l'étiquette connues et correctement expliquées</li> </ul>					
<b>Création d'une recette</b>	Ecrit + oral	<p><b>Nature :</b> Dans un premier temps, le candidat élabore par écrit, une recette de bière à partir de données fournies d'un sujet, précisant les caractéristiques de la bière à produire (taux d'alcool, amertume, couleur). Il soutiendra ensuite à l'oral sa production écrite.</p> <p><b>Déroulement :</b> Le candidat tire au sort un sujet. Il aura 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 devra utiliser les paramètres fournis dans l'énoncé du sujet et sélectionner dans ces fiches les éléments nécessaires pour obtenir la bière commandée. Le candidat devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionner les matières premières pour obtenir la bière commandée</li> <li>- écrire la recette</li> <li>- décrire le process de fabrication</li> </ul> <p>La recette produite par écrit sera ensuite exposée et soutenue à l'oral par le candidat.</p> <p>De cette présentation suivra un échange avec le jury. Il pourra ainsi faire évoluer et/ou modifier sa composition s'il l'estime utile.</p> <p><b>Critères d'évaluation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix et quantités des matières premières</li> <li>- Diagramme de brassage</li> <li>- Conduite de la fermentation et garde</li> <li>- Capacité à argumenter ses choix techniques</li> </ul>	1	Pratique professionnelle	Moins de 10 sur le groupe d'épreuves pratiques professionnelles (création de recettes + Mise en situation professionnelle).	27/10/2020 au 29/10/2020	- Ecrit : 2 H - Oral : 30 minutes
<b>Mise en situation professionnelle en salle de brassage/procéder</b>		<p><b>Nature de l'épreuve</b></p> <p>Le candidat réalise des contrôles lors d'une phase de fabrication de bière (de la réception des matières premières jusqu'au produit fini). Il s'agit d'une mise en</p>	1				1H

<b>aux contrôles</b>		<p>situation pour évaluer la capacité du candidat à effectuer des contrôles et démontrer au travers de cette compétence, sa capacité, plus large, de compréhension du process de fabrication de la bière.</p> <p><b>Déroulement de l'épreuve</b></p> <p>Le centre d'examen devra mettre à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un accès à la salle de brassage, de fermentation et de conditionnement</li> <li>- un brassin en cours de fabrication</li> <li>- un microscope</li> <li>- un pH mètre</li> <li>- un densimètre...</li> </ul> <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 fabrication.</p> <p><b>Critères d'évaluation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des règles de sécurité et d'hygiène</li> <li>- qualité des conditions mises en œuvre pour effectuer les prélèvements</li> <li>- pertinence et fiabilité du contrôle</li> <li>- justesse d'interprétation et d'analyse des résultats</li> <li>- propositions d'actions correctives en cas d'écarts ou de non conformités</li> <li>- bonne utilisation des appareils de mesure</li> </ul>					
----------------------	--	---	--	--	--	--	--

## VOLUME HORAIRE DE LA FORMATION

	Période en centre de formation	Période en entreprise
Modules	Volumes horaires	Volumes horaires
Modules professionnels	70 heures	140 heures
Module transversal	35 heures	
	<b>105 heures</b>	<b>140 heures</b>
<b>TOTAL</b>	<b>245 heures</b>	

- Formation théorique en centre de formation séquencée en 3 x 1 semaine :
  - 1<sup>ère</sup> semaine du contenu de formation : Des matières premières → brassage (bloc chaud)
  - 2<sup>ème</sup> semaine du contenu de formation : De la fermentation → conditionnement (bloc froid)
  - 3<sup>ème</sup> semaine du contenu de formation : Sécurité/règlementation ; Process hygiène ; Biérologie ; Notions pour vendre et gérer son activité ; Qualité produit.
  
- Formation pratique en entreprise suggérée (4 semaines au total) :
  - 2 semaines réalisées après les séquences de formation des modules professionnels bloc chaud/bloc froid
  - 2 semaines réalisées après la séquence de formation du module transversal
  
- Recommandations pour la période en entreprise :
  - Brasser de la bière devra être l'activité principale de l'entreprise accueillante
  - La brasserie d'accueil devra avoir un minimum de 3 ans d'activité

