Distillerie (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Vous appréciez les produits qui se consomment avec modération ? Vous voulez apprendre à confectionner vos propres recettes et bouteilles ? Devenez Distillateur grâ
formation bien embouteillée !

Le Distillateur et la Distillatrice fabriquent de l'alcool et des boissons alcoolisées. **Ils mettent en œuvre les étapes de fabrication pour réaliser différents types d'alcoo** genièvres, des whiskys, des eaux-de-vie, des gins et autres apéritifs à base de fruits, de plantes, voire de légumes et de grains... Ils gèrent aussi les **processus de conserva conditionnement** des boissons distillées. Les Distillateurs travaillent dans le respect des réglementations en lien avec le droit des accises et les règles d'hygiène et de s alimentaire.

Au cours de cette formation en Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Distillateur

Participer au management d'un système qualité : vous apprendrez à concevoir, produire, conditionner et conserver des boissons alcoolisées de qualité ne prése risque pour la santé. Vous apprenez à gérer les locaux, le matériel ainsi que les stocks de marchandises. Au cours de cette formation vous serez amené à appliqu mesures de précaution émises par l'AFSCA pour la préparation/production de boissons alcoolisées.

Suivre une recette : vous apprenez à suivre une recette et à sélectionner vos matières premières ainsi que les levures, en fonction du produit que vous souhaitez Vous mettez en place les techniques de macération et de fermentation en fonction du type d'alcool désiré.

Selon une recette, choisir les matières premières et les associer adéquatement pour réaliser le processus de macération :vous développez les techniques indis au processus de macération.

Réaliser une boisson alcoolisée : vos formateurs vous détailleront les différentes étapes nécessaires à la fabrication d'une boisson alcoolisée comme la maturati distillat, la fermentation, l'assemblage de crus, la mise en futs et en bouteilles, le stockage en cave... Vous apprenez à vous servir d'un alambic et de l'alcoomètre une distillation complète vous-même.

Développer l'activité commerciale de l'entreprise : vous développez votre sens commercial et apprenez à promouvoir vos produits, à préparer des commandes votre production. Vous apprenez à organiser des dégustations et autres présentations de produits : dégustation, analyse organoleptique des spiritueux et servic

Respecter les règles en lien avec le droit des accises de l'Etat : vous apprenez les démarches administratives liées aux marchandises soumises aux accises, à sav spiritueux que vous achetez et vendez dans le cadre de votre activité professionnelle.

Alors si vous souhaitez trinquer à votre réussite professionnelle, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours et ± 30h de pratique en entreprise semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 125h sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Débouché(s) métier(s)

Distillateur indépendant / Distillatrice indépendante

Employée / Employée dans une distillerie

Gestionnaire d'un point de vente de boissons

Débouché(s) future(s) formation(s)

Micro-Brasseur *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/micro-brasseur)*

Food concept Manager (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/food-concept-manager-hfx)*

Viti-Viniculteur *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/viti-viniculteur)*

Point(s) fort(s)

Contact client Créativité Travail en équipe ou en autonomie Activités variées Formation courte

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

Conditions d'accès

Est autorisé à s'inscrire à cette formation, l'auditeur qui possède :

Soit un Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS)

Soit un diplôme IFAPME de Chef d'entreprise dans l'une des formations suivante : Micro brasseur, Viti-viniculteur, Caviste.

Toutes les **demandes spécifiques d'inscription aux cours sur base d'une expérience** professionnelle doivent être soumises à l'accord du conseiller pédagogique IFAPM

La formation à la Gestion de base est obligatoire dans le cadre de cette formation si le candidat n'a pas de titre en gestion.

Aptitudes

La pratique de cette formation et de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme :

Un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode : vous devrez respecter les réglementations liées à votre profession ;

Un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel ;

Un esprit commercial : vous serez régulièrement en contact avec les fournisseurs mais vous devrez également défendre vos produits auprès de cavistes, d'épice
de distributeurs ;

Un sens de la créativité pour développer de nouvelles recettes et des produits originaux.

Programme

1ère année :

A23/05 Introduction : histoire de la distillation, différents spiritueux, … (16h)

A23/05 Chimie de base (16h)

A23/05 Sécurité et législation alimentaire (8h)

A23/05 Matières premières, levures et fermentation (12h)

A23/05 Macération et arômes (8h)

A23/05 Techniques de distillation - Alambics et arômes (64h)

A23/05 Process : maturation, assemblage, réduction et mise en bouteille (24h)

A23/05 Techniques de dégustation et d'analyse organoleptique des spiritueux (8h)

A23/05 Marketing et opérations commerciales (28h)

A23/05 Accises, douanes et importations/exportations (16h)

A23/05 Gestion spécifique (20h)

A23/05 Visites extérieures / conférences (4h)

A23/05 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A23/05 Suivi du projet technique (16h)

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent) formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au** FOREM ***(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un poss financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.