# Micro-brasseur (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

**Durée**

2 ans

**Tranche d'âge**

18 à 25 ans

25 ans et +

**Finalité**

Diplôme

**Pratique en entreprise / Alternance**

Oui

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non

Blonde, Brune, Ambrée, Fruitée, IPA... vous aimez et connaissez la bière ?! Alors pourquoi ne pas apprendre à la brasser et peut-être trinquer à votre succès ! Grâce à ce formation, vous connaîtrez tout le processus mis en place avant ce fameux "Santé".

Le Micro-Brasseur et la Micro-Brasseuse créent et fabriquent des bières artisanales. Ils maîtrisent et effectuent toutes les opérations liées à**la fabrication artisanale d** (150 à 2000 hl par an). **Ils sélectionnent les différents ingrédients et développent des recettes propres**. Ils peuvent créer et réaliser des brassins à la demande, à l'occa d'événements particuliers. Ils mettent principalement l'accent sur l'identité gustative et l'image régionale. Ils sont également capables de conditionner les bières produ gérer leur entreprise.

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

**Approvisionner l'atelier en matières premières :** le Micro-brasseur identifie les caractéristiques de l'eau et sélectionne les matières premières.

**Produire un moût :** le Micro-brasseur réalise l'empâtage, le brassage, la filtration, la cuisson et l'assaisonnement du moût et l'houblonnage.

**Procéder à la fabrication d'une bière :** le Micro-brasseur assure le refroidissement du moût et réalise la fermentation.

**Réaliser le filtrage et l'affinage :** le Micro-brasseur assure la garde, la clarification.

**Conditionner la bière** : le Micro-brasseur assure le sous-tirage et l'embouteillage. Il garantit la pasteurisation, réalise la refermentation en bouteille

**Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits :** le Micro-brasseur achète les matières premières et matières auxiliaires. Il surveille et contrôle les param production comme la température, la pression, le pH, le volume... Il s'assure de l'hygiène du personnel et des visiteurs, de l'entretien, du nettoyage et de la désinf matériel et des locaux

**Installer les locaux et le matériel :** le Micro-brasseur crée ou transforme les installations, gère le matériel.

**Gérer les matières premières et les stocks :** le Micro-brasseur organise l'arrivée des matières premières, contrôle la réception des marchandises, stocke la bière les marchandises

**Gérer le personnel :** le Micro-brasseur encadre et forme ses collaborateurs et des stagiaires.

**Assurer les aspects commerciaux :** le Micro-brasseur définit l'identité de l'entreprise, développe une gamme de produits, un packaging et fixe le prix de vente de traite les commandes des clients et garantit les modes de distribution. Il se fait connaître et organise des visites de son entreprise. Il gère les réclamations.

**Limiter la consommation d'énergie, le gaspillage et la production de déchets :** le Micro-brasseur limite la consommation d'eau et de détergents, valorise les sou limite les impacts environnementaux, intègre les notions de production durable et responsable et réduit la consommation énergétique.

**Servir sa production de bière dans les règles de l'art :** le Micro-brasseur choisit une installation de débit et une installation frigorifique adaptées. Il maîtrise la pr débit et du service de la bière. Il conseille sa clientèle.

Alors si vous souhaitez mettre en bouteille vos idées pour les faire déguster autour d'un bon verre, rendez vous dans l'un des Centres qui proposent cette formation af inscrire !

**La pratique en entreprise est recommandée dans cette formation** via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8 cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

**Débouché(s) métier(s)**

Employé / Employée dans une brasserie artisanale ou industrielle

Brasseur indépendant / Brasseuse indépendante

Employé / Employée dans un commerce spécialisé

**Débouché(s) future(s) formation(s)**

Gestionnaire de petite restauration *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-petite-restauration-hfx)*

Barman *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/barman)*

**Point(s) fort(s)**

Travail en autonomie ou en équipe Créativité Activités variées Sur le terrain Contact client

**Finalité**

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

## Aptitudes

Le micro brasseur est responsable du respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire (AFSCA). Il doit veiller à la formation des nouveaux collaborateurs et au re
règles environnementales.

Le travail du micro brasseur peut s'exercer les soirées, fins de semaine, jours fériés et est soumis au rythme des saisons. Le port d'équipement de protection Individuell
chaussures de sécurité) et d'équipements d'hygiène (tablier, charlotte, masque) est souvent requis.

L'activité s'effectue en atelier, parfois en zone froide et humide, et peut impliquer une station debout prolongée et une bonne condition physique. Le micro brasseur do
avoir des qualités gustatives, afin de reconnaître les nuances de goût du son produit. La connaissance et l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (
contrôle) sont requises.

## Programme

**1ère année :**

A32/5 Développement durable et environnement (16h)

A32/5 Conditionnement de la bière - sous-tirage (4h)

A32/5 Matières premières - brassage (42h)

A32/5 Fabrication de la bière - fermentation (30h)

A32/5 Sécurité alimentaire - HACCP (28h)

A32/5 Gestion sectorielle (24h)

**2ème année :**

A32/6 Service de la bière - débit et accompagnements (24h)

A32/6 Commerce et marketing (36h)

A32/6 Gestion sectorielle (16h)

A32/6 Sécurité alimentaire - HACCP (12h)

A32/6 Conditionnement de la bière - sous-tirage (30h)

A32/6 Fabrication de la bière - fermentation (8h)

A32/6 Matières premières - brassage (46h)

## Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

## 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)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant 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.

# Gilly

Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

071 28 10 00

**Accueil :**

Du lundi au vendredi : de 8h à 19h

Le samedi : de 9h à 12h

071 42 28 03

info.charleroi@ifapme.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.