

Micro brasseur | Brasseuse

La bière, un savoir-faire, une tradition pour notre pays



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?

Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

En tant qu'artisan de micro-brasserie, vous appliquez des recettes traditionnelles et régionales pour fabriquer de la bière. Vous créez et réalisez des brassins à la demande, mais aussi à l'occasion d'événements particuliers. Pour chaque bière, l'accent est mis sur l'identité gustative et l'image régionale.

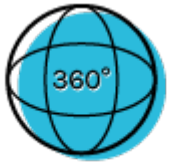
Au vu de la demande toujours plus grande pour les produits artisanaux et locaux, le métier de micro-brasseur est un métier d'avenir !

Journée type

En tant qu'artisan brasseur, vous sélectionnez les ingrédients qui caractérisent votre bière, son goût et sa couleur. L'eau, les levures, le malt et le houblon constituent les matières premières. Vous appliquez, ensuite, le processus de fabrication de la bière. Il se déroule en trois étapes : le maltage, le brassage et la fermentation.

Chaque jour, vous accompagnez et surveillez les différentes phases du cycle de transformation et de fabrication du produit. Vous effectuez des prélèvements, contrôlez la température et assurez les opérations finales de traitement de la bière (affinage, filtrage). Vous êtes responsable du respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire (AFSCA). Une fois le produit fini, vous assurez son conditionnement.

Vous assurez également la gestion financière, comptable et administrative de l'entreprise. Vous êtes également responsable du marketing et de la vente de vos produits. Pour dynamiser votre activité, vous pouvez exploiter l'attrait touristique lié à la micro-brasserie et organiser des visites guidées.



Visite de l'atelier

Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre micro-brasserie, créer et produire vos propres bières
- Travailler dans une micro-brasserie artisanale, une brasserie industrielle ou un commerce spécialisé
- Vous perfectionner dans une technique propre à la micro-brasserie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être micro brasseur ?

Vous devez être précis, respectueux des consignes de sécurité et d'hygiène et avoir un sens développé du goût.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre esprit d'innovation, votre sens des responsabilités et du commerce et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1^{ère} année :
 - 1A : mercredi (15h50 à 21h30)
 - 1B : jeudi (15h50 à 21h30)
- 2^{ème} année : jeudi (15h50 à 21h30)

Le choix du créneau horaire se fait au moment de l'inscription sous réserve de disponibilité. Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 1^{ère} et de 2^{ème} année.

Programme:

Cours professionnels

1^{ère} chef d'entreprise (148h)

- Matières premières - Brassage (42h)
- Fabrication de la bière - Fermentation (30h)
- Conditionnement de la bière - Sous-tirage (4h)
- Sécurité alimentaire - HACCP (28h)
- Gestion sectorielle (24h)
- Développement durable et environnement (20h)

2^{ème} chef d'entreprise (176h)

- Matières premières - Brassage (50h)
- Fabrication de la bière - Fermentation (8h)
- Conditionnement de la bière - Sous-tirage (30h)
- Sécurité alimentaire - HACCP (12h)
- Gestion sectorielle (16h)
- Commerce et marketing (36h)
- Service de la bière - Débit et accompagnements (24h)

Cours de gestion (160h réparties sur les 2 ans de formation)

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation
- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

Pratique en entreprise

Vous choisissez une formation en alternance et même si la pratique en entreprise n'est pas obligatoire, elle est fortement conseillée pour acquérir les gestes et les pratiques de votre métier. Pour ce faire, vous pouvez conclure une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Micro brasseur" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de chef d'entreprise micro brasseur et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Durée: 2 ans

Pratique en entreprise conseillée pour chaque année de formation

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:

- 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI-CE2D)
- 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)