Brasseur

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26206408F — Mise à jour : 6 novembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le brasseur, en tant que chef d'entreprise de sa propre brasserie ou en tant qu'opérateur salarié dans une brasserie, est garant de la mise en oeuvre du processus de fabrication et de conditionnement de la bière, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la réglementation en vigueur.

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

• Fabriquer une bière

• Contrôler la production de bière

• Participer à la gestion d'une brasserie

Programme

Bloc de compétences 1 : RNCP42046BC01 fabriquer la bière :

• Analyser le cahier des charges de la bière à produire

• Détailler la recette de la bière

• Sélectionner les matières premières servant à la fabrication de la bière

• Adapter le concassage à la mouture souhaitée

• Réaliser l'empatage

• Récupérer le moût

• Verser le houblon durant l'ébullition

• Effectuer la clarification

• Abaisser la température du moût

• Ajouter la levure dans le moût

• Suivre le processus de fermentation

• Procéder à des purges ou à la filtration de la bière

• Ajouter du dioxyde de carbone

Bloc de compétences 2 : RNCP42046BC02 contrôler la qualité de la production de bière :

• Effectuer des contrôles tout au long du processus de fabrication au regard de la réglementation en vigueur

• Nettoyer les matériels utilisés dans le cadre de la fabrication de la bière

• Vérifier la matière première entrant dans la fabrication

• Contrôler la traçabilité des produits

• Rejeter des effluents

Bloc de compétences 3 : RNCP42046BC03 participer à la gestion d'une brasserie :

• Présenter une bière à un client

• Proposer une bière à la dégustation

• Appréhender le marché

• Définir le prix de vente minimum des bières proposées à la vente

• Identifier les économies potentielles dans la fabrication de la bière

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Brasseur

Code RNCP : 42046

Métiers associés

A1413 — Fermentation de boissons alcoolisées

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2275829S	Présentiel	Vannes	31/08/2026	30/10/2026
2446619S	Présentiel	Vannes	19/10/2026	30/10/2026
2446626S	Présentiel	Vannes	14/10/2026	30/10/2026

Source : GREF Bretagne #26206408F