



DUREE, DATES

Durée : 35h (5 x 7 :00)

Dates : à définir

LIEU :

Chez le client

Accessibilité aux personnes handicapées à vérifier: selon les locaux du client

Délais d'accès : 4 mois

Organisme de Formation
SC MASTERS CERTIFIE



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Prix (HT)

Pour un stagiaire :

1 800 € HT

(Mini 4 stagiaires)

Pour un groupe

Jusqu'à 12 pers. merci de nous contacter

Eligible à une prise en charge dans le cadre d'une convention FSE+



Public / Prérequis

Professionnels intervenant directement ou indirectement dans les processus de fabrication de la bière : brasseurs, opérateurs, laborantins, techniciens de maintenance, collaborateurs



Objectifs Pédagogiques de l'Action

- Connaître, comprendre et savoir appliquer les principes de base de la fabrication de la bière
- Comprendre le rôle des matières premières et des étapes du processus de fabrication sur la qualité, les caractéristiques physico chimiques, le gout et la stabilité des bières
- Acquérir les connaissances brassicoles fondamentales
- Identifier les points critiques du process en lien avec l'hygiène, la qualité, les coûts, la sécurité alimentaire
- Connaître les mécanismes biochimiques de base intervenant dans le processus de fabrication de la bière
- Savoir apporter des réponses opérationnelles aux problèmes technologiques couramment rencontrés dans la production de bière



Programme et Méthode Pédagogique

- ✓ **Méthode et outils pédagogiques**
 - Quiz interactifs d'évaluation (75 questions)
 - Échanges d'expériences, co-construction des savoirs, études de cas réels issus de l'expérience du client / des apprenants (ex : retour d'anomalies, optimisation de process, ...) et exercices
 - Comment choisir les ingrédients et créer une recette de bière
 - Lien entre les paramètres physico chimiques clés, le choix des ingrédients et les processus mis en œuvre
 - Visites d'observation dans la brasserie
 - Alternance rythmée et dynamique d'apports théoriques et de participation active des apprenants des cas pratiques et jeux de simulation
- ✓ **Programme, Contenu (des matières premières aux tanks de bière claire)**
 - Les différents types de bières. Les matières premières : orge, malt, houblons, autres compléments
 - Technologie Fabrication bière :
 - Les étapes de la fabrication production du moût, filtration, ébullition, clarification, refroidissement, aération
 - Les principes de bases de la fermentation, la conduite de la fermentation
 - Propagation et gestion de la levure
 - Maturation, stabilisation, clarification, standardisation
 - Les équipements (hors packaging), les techniques associées, les bonnes pratiques
 - Nettoyage et désinfection
 - Liens entre les ingrédients, les étapes du process, la recette mise en œuvre et les caractéristiques des bières finies

Les + de la formation

	TEMPS FORTS	LIVRABLES
1	Jeu de carte : Processus de fabrication	Les participants sont capables de définir le processus de fabrication de la bière. Ordonner toutes les étapes du processus et les relier aux équipements principaux
2	Développement Innovation « Je crée ma recette de bière »	Formulation d'une recette et caractéristiques du produit fini. Choix des ingrédients sur la base d'un large panel d'ingrédients proposé
3	Détection des faux gout Jeu de cartes des faux goûts	Savoir établir un lien clair entre les faux goûts dans la bière et leurs origines
4	Visites thématiques sur site	Diagnostic selon les axes sécurité, pertes d'extrait, consommation d'énergie et qualité produit fini. Identification des bonnes pratiques et des points d'amélioration in situ
5	Identification des axes de progrès de la Brasserie	Etablissement d'un plan d'action technologique et technique pour améliorer la qualité et les performances de la brasserie

Profil formateur



Après 25 ans d'expérience dans la production et la Direction d'usine dans le Groupe Heineken, l'intervenant (Ingénieur Brasseur ENSAIA) anime des formations dans les domaines Brassicoles, Supply Chain et logistique, du management, de la sécurité alimentaire, et de l'amélioration continue. Enseignant contractuel à l'Université de Nouvelle Calédonie (Supply Chain), formateur accrédité auprès du CNAM (Achats et marketing achats) et de l'Essec Supélec (Excellence Opérationnelle), Auditeur certifié Supply Chain Masters et certifié Green Belt.

Documentation



Support de formation livret numérique Power Point (170 p avec 4 slides par page format .PDF)

Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

Contacts



Jean- Olivier GREFFE (Formateur)
jo.grefe@jog-solutions.com + 687 767 297



Maria Höfer (Directrice Pôle Formation)
maria@supplychain-masters.fr + 33 1 84 80 01 20



www.supplychain-masters.fr