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 ventre de vos produits. Pour dynamiser votre activité, vous pouvez exploiter l'attrait touristique lié à la micro-brasserie et organiser des visites guidées.



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.

- 1ère année :
  - Classe A : mercredi (14h00 à 21h30)
  - Classe B : jeudi (14h00 à 21h30)
- 2ème année : mercredi (14h00 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 par semaine au programme de 1ère et de 2ème année.

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine). Le total des heures doit correspondre à un 38h/semaine.

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez

D'autres modalités d'accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l'acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent 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.

DETAILS SUR LA FORMATION

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

Prix: 325 euros par an

Durée: 2 ans

Stage: Stage pratique en entreprise conseillé 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:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI-CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d’apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)
Avant de vous inscrire, vous devrez suivre une séance d'info en vidéo.