

Diplôme Universitaire Production et commercialisation brassicoles, biérogologie

Objectifs

Former des conducteurs de ligne, des micro-brasseurs, des chefs d'équipe collaborateurs transversaux de la production.

Durée

- 363h en centre
- 280h en stage

Conditions d'inscription & pré requis

- Niveau 4 (BAC) avec expérience brassicole
- Niveau 5 (BTS)
- Satisfaire à un entretien de motivation

Coût de la formation et financement

Coût de la formation : 5445 €

Possibilités de financement :

- Autofinancement
- Financement Région Grand Est (12 places pour demandeurs d'emploi)



92 %

Taux de réussite 2023

95 %

Taux de satisfaction 2023

Débouchés et poursuites professionnelles

Devenir microbrasseurs, chefs d'équipe de la production

BRASSI



Contact : cfppa.obernai@educagri.fr

Formation et contenu

Technologie de brasserie

• Biochimie du maltage et du brassage, fermentation, maturation, filtration, stabilisation - • Connaissance des matières premières + ouverture boissons fermentées

Industrialisation

• Dimensionnement de la production et technologie de l'embouteillage, enfutage

Gestion de la production / numérisation

Contrôles qualités

• Analyse microbiologique (matières premières, souches utilisées, produits finis...), contrôle débris, contrôle sensoriel (aspect, texture, brix,...)

Démarches qualités

• HACCP, contaminants et détection, bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage, désinfection, sécurité au travail (TMS...) - Aspects réglementaires - • Détermination du degré alcoolique, étiquetage et publicité - Obligation - législation

Biérogologie et analyse sensorielles

• Validation des formulations auprès de panels de consommateurs / experts ; Traitements statistiques des résultats et interprétations, styles de bières, historique bière, consommation responsable

Marketing

• Analyse des comportements de consommation, définition d'une stratégie marketing sur le marché de la bière (segmentation, ciblage positionnement) et éléments du mix marketing

Techniques de vente et de commercialisation

Gestion d'entreprises de micro brasserie/entrepreneuriat

Evaluation : Évaluations par entretien, présentation de mémoire et mise en situation professionnelle représentatives du métier.

Suivi des parcours : Entretien individuel, positionnement.

Modalités pédagogiques : Formation alliant théorie et pratique permettant de développer les compétences professionnelles du stagiaire.

Personnes en situation de handicap : Etablissement adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
Accompagnement personnalisé par notre référent handicap.

Pratique

Accès facile en transport (SNCF, BUS, parking).

Restauration sur place (salle de convivialité, cantine), Chambre en internat (sous réserve de disponibilité).

CDI, Centre pour Apprendre Autrement, Salle informatique libre service, aire de travaux pratiques, plateaux techniques, ateliers...



Contact : cfppa.obernai@educagri.fr