

# Brewacadémie.

## Gérer sa microbrasserie

Qualité, santé, hygiène, environnement.

### PLANNING FORMATION



JOUR 1  
MATIN

JOUR 1  
APRÈS-MIDI

THÈME	CONTENUS	MOYENS PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<p><b>Introduction et présentation du déroulé de la formation</b></p> <p><b>Présentation des participant(e)s et du projet de chacun</b></p>	<p>Questionnaire de début de formation</p> <p>Présentation détaillé des objectifs de la formation</p> <p>Tour de table</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	
<p><b>Hygiène et qualité produit</b></p>	<p>Comprendre les sources de contamination du produit en brasserie, le moyen de les identifier et leurs impact sur le produit fini.</p> <p>Construire son protocole de nettoyage désinfection et mettre en place les procédures pour en vérifier l'application stricte.</p>		<p>Le (la) stagiaire est capable d'identifier et mettre en œuvre les procédures qui le concernent et de les mettre en œuvre de manière cohérente.</p>
<p><b>Hygiène &amp; sécurité du consommateur</b></p>	<p>La traçabilité ascendante et descendante</p> <p>La méthode HACCP</p> <p>Les procédures de rappel produit</p> <p>Les organismes de contrôle</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p> <p>Exercices concrets</p>	<p>Le (la) stagiaire maîtrise les étapes d'analyse qui doivent lui permettre de garantir la sécurité et la qualité des bières produites.</p> <p>Le (la) stagiaire sait quels organismes sont susceptibles de contrôler ses produits et leurs réglementations de référence.</p>

<b>JOUR 2 MATIN</b>	<b>Santé / Sécurité</b>	<p>Prendre conscience des différents risques professionnels en brasserie.</p> <p>Quels équipements de protection individuelle en fonction du risque identifié ?</p> <p>Définir les actions de prévention des risques et de protection des salarié(e)s en brasserie.</p> <p>Mettre en place le DUERP (Document unique d'évaluation des risques professionnels).</p> <p>La responsabilité du chef d'entreprise au regard du Code du Travail.</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p> <p>Fourniture d'exemples provenant d'autres brasseries</p>	<p>Le (la) stagiaire est capable de définir les modalités d'élaboration du DUERP.</p>
	<b>Examen blanc et correction</b>	<p>Examen blanc au 3ème bloc CQP Technicien de Process Brassicole</p> <p>Correction de l'examen blanc</p> <p>Point et retour les notions mal maîtrisées</p>	<p>Support d'examen</p> <p>Face à face pédagogique</p> <p>Travaux de groupes</p>	<p>Le (la) stagiaire sait restituer ses connaissances et les mobiliser pour répondre à des problématiques concrètes.</p>
	<b>Environnement : Le cadre légal</b>	<p>L'approvisionnement en eau</p> <p>La gestion des effluents de la brasserie (assainissement collectif, assainissement non collectif)</p> <p>Les normes concernant les autres coproduits et notamment les drêches</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p> <p>Fourniture d'exemples provenant d'autres brasseries</p>	<p>Le (la) stagiaire a compris les obligations qui lui incombent sur le volet environnemental.</p>
<b>JOUR 2 APRÈS-MIDI</b>				

<b>JOUR 3 MATIN</b>	<b>Environnement : Le principe de durabilité</b>	<p>Le développement durable</p> <p>Les piliers de l'économie circulaire appliqués à la brasserie</p> <p>L'ACV (Analyse du cycle de vie) pour évaluer l'impact environnemental de l'activité brassicole</p> <p>Focus sur la relocalisation des approvisionnements, la valorisation des résidus, la gestion des emballages et la gestion des consommations énergétiques et en eau.</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	<p>Le (la) stagiaire est capable d'évaluer l'impact environnemental de ses productions et d'organiser son cycle de fabrication en conséquence.</p>
	<b>Passage de l'examen du 3ème bloc CQP Technicien de Process Brassicole</b>	<p>Évaluation sous forme de questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...)</p>	<p>Examen en ligne</p> <p>Ordinateur</p> <p>Questionnaires</p>	<p>Le (la) stagiaire sait restituer ses connaissances et les mobiliser</p>
<b>JOUR 3 APRÈS-MIDI</b>	<b>Évaluation de la formation</b>			