

Brewacadémie.

Gérer sa microbrasserie

Règlementation & gestion

PLANNING FORMATION



JOUR 1
MATIN

JOUR 1
APRÈS-MIDI

THÈME	CONTENUS	MOYENS PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
<p>Introduction et présentation du déroulé de la formation</p> <p>Présentation des participant(e)s et du projet de chacun</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>Environnement</p>	<p>L'approvisionnement en eau</p> <p>La gestion des rejets de la brasserie (assainissement collectif, assainissement non collectif)</p> <p>Les normes concernant les autres coproduits et notamment les drêches</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>Production et vente d'alcool</p>	<p>Douanes : statut d'entrepôt agréé et droits d'accises</p> <p>Les différentes licences pour la vente d'alcool, le permis d'exploitation</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	<p>Le (la) stagiaire maîtrise les spécificités de la production et de la vente d'alcool.</p> <p>Il (elle) est notamment capable de définir les contraintes que doit respecter son local pour satisfaire aux exigences du statut d'entrepôt agréé.</p>

**JOUR 2
MATIN**

<p>Le code de la consommation</p>	<p>La réglementation relative à l'étiquetage des bières</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p> <p>Exercices concrets à partir d'exemples</p>	<p>Le (la) stagiaire sait concevoir une étiquette pour bouteille de bière en respectant la réglementation.</p>
<p>Hygiène</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>Fourniture d'exemples provenant d'autres brasseries</p>	<p>Le (la) stagiaire est capable de mettre en œuvre les obligations réglementaires relatives à l'hygiène et au suivi qualité produit.</p>
<p>Gestion quotidienne</p>	<p>Les outils pour l'organisation de la gestion quotidienne de la brasserie</p> <p>L'apport des logiciels tels que Easybeer</p>	<p>Fourniture d'exemples provenant d'autres brasseries</p>	<p>Le (la) stagiaire a une bonne vision des outils nécessaires à l'organisation de sa brasserie, notamment pour garantir de respect d'un certain nombre d'obligations réglementaires.</p>
<p>Volet social</p>	<p>La convention collective applicable et ses points essentiels</p> <p>La sécurité et la santé au travail: DUERP, lutte contre le harcèlement...</p> <p>Les obligations en termes d'affichage</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 social.</p>

**JOUR 2
APRÈS-MIDI**

JOUR 3 MATIN	Volet économique	<p>Les différents statuts d'entreprise et leur impact dans la définition du modèle économique</p> <p>Les éléments clés de la construction d'un business plan</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	Le (la) stagiaire a compris l'impact des différents statuts d'entreprise dans la construction de son business plan.
	Volet économique	Construction de votre business plan à partir d'un modèle dédié à l'activité brassicole	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	Le (la) stagiaire sait utiliser le modèle de business plan dédié à la brasserie mis à sa disposition.
JOUR 3 APRÈS-MIDI	<p>Questionnaire de fin de formation</p> <p>Évaluation de la formation</p>	Évaluation sous forme de questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...)	<p>Examen en ligne</p> <p>Ordinateur</p> <p>Questionnaires</p>	Le (la) stagiaire sait restituer ses connaissances et les mobiliser