

Durée : 2.5 jour(s) - 17.5 heures
Tarif minimum indicatif* : 1 440,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- Situer les différents acteurs, leurs interactions dans la filière (contraintes et besoins)
- Reconnaître les caractéristiques d'intérêt d'une orge brassicole de sa sélection à la production de bière
- Décrire l'ensemble du processus de fabrication d'un malt
- Evaluer un malt en fonction de ses caractéristiques physicochimiques, organoleptique et du produit attendu

Public concerné :

- Vous travaillez dans un service support (vente, marketing, qualité, supply chain, maintenance, gestion) dans une malterie de grande taille et souhaitez comprendre les étapes de fabrication du malt et de la bière afin d'avoir une vision plus panoramique sur votre métier.
- Vous travaillez dans la filière céréale (agriculteur, sélectionneur, organisme stockeur, transformateur) ou êtes fournisseur de solutions techniques et souhaitez mieux cerner le marché de la filière orge-malt-bière et les besoins techniques de vos clients.

Prérequis :

Travailler dans une industrie de la filière malticole, brassicole ou connexe

Si vous souhaitez comprendre le milieu de la brasserie, il est possible d'enchaîner avec « De l'Orge à la Bière » Module 2 qui se focalise sur la transformation du malt en bière et le marché de la bière.

Contacts :

Référente administrative de la formation : Sylvie KERKOUCH - +33 (0)3 83 44 88 02 -
sylvie.kerkouch@qualtech-groupe.com

Référente handicap : Eva LA TORRACA - ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Moyens pédagogiques et techniques :

- Formation en salle par exposé au vidéoprojecteur
- Remise d'un classeur avec les cours imprimés
- Remise d'une clé USB avec documents complémentaires et calculateurs développés par IFBM
- Visite de la plateforme de production : micro-malterie et malterie pilote 600kg, salle à brasser de 20hL et parc de fermenteurs isobarométriques, laboratoires d'analyse

Moyens d'encadrement de la formation :

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenant et la dispenser conformément au programme. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel.

Chaque étape de la formation se fait en privilégiant les échanges avec les participants :

- interaction avec les formateurs : les formateurs peuvent intervenir auprès de chaque participant tout au long de la formation.

- Interaction entre participants : chaque participant peut interagir avec l'ensemble du groupe.

Un livret d'accueil est transmis à chaque participant en amont de la formation (joint à la convocation) et un support pédagogique (classeur) est remis à chaque participant en début de session.

La plateforme d'essais ainsi que les laboratoires d'IFBM sont de réels outils qui permettent aux participants de comprendre les informations théoriques acquises directement applicables sur le

terrain (cf liste des équipements et moyens techniques sur nos sites internet) .

Dans le cadre de nos formations, nous effectuons une évaluation des compétences en début et en fin de formation afin de mesurer les progrès réalisés par les apprenants.

A réception des notes obtenues, nous encourageons vivement les participants à nous contacter afin de les aider à clarifier les critères d'évaluation et à identifier les domaines dans lesquels ils peuvent encore progresser.

Notre objectif est de soutenir les apprenants tout au long de leur parcours professionnel et de fournir les informations nécessaires pour réussir.

Soucieux d'améliorer de façon continue la qualité de nos prestations, un questionnaire :

- à chaud est complété par nos apprenants à chaque fin de formation
- à froid est envoyé environ 4 mois après la fin de la session.

Programme / Contenu :

Accueil, Présentation du formateur, des apprenants et du programme

- Introduction aux procédés de la malterie-brasserie :
 - o Transformation de l'orge en bière
 - o Attentes des agriculteurs, malteurs et brasseurs
 - o Données économiques de la filière
- L'orge de brasserie :
 - o Importance de la variété : caractéristiques et qualités brassicoles attendues d'une orge de brasserie
 - o Système d'homologation des orges de brasserie et principales variétés rencontrées
 - o Analyses physico-chimiques en relation avec la brasserie
 - o Qualité sanitaire des lots d'orge
- Technologie du maltage :
 - o Les étapes de la transformation : stockage, préparation de l'orge, trempage, germination, touraillage, torrification
 - o Equipement nécessaire au maltage
 - o Impacts sur la brasserie
- Contrôle qualité des malts : caractéristiques analytiques requises

Clôture : Tour de table et bilan de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis :

Point en amont de la formation avec restitution du besoin du participant à l'aide d'une analyse du besoin via un formulaire "Attentes et compétences", feuille d'émargement.

Réveil pédagogique, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

Afin d'évaluer si les connaissances acquises pendant la formation sont correctement assimilées et faciliter la transférabilité sur le poste de travail, chaque stagiaire est évalué individuellement à l'aide de :

- Mise en situation (dégustations, exercices, calculs,...)
- Brainstorming
- Evaluation par QCM : 1 en début et 1 en fin de formation

Point à la fin de chaque journée de formation pour un recueil des impressions, Questionnaire de satisfaction à chaud et à froid (environ 4 mois après la fin de la formation).

Sanction visée :

Certificat de réalisation

Matériel stagiaire nécessaire :

- Chaussures de sécurité

Délais d'accès :

Admission sur dossier : le candidat doit nous retourner le questionnaire "Attentes et compétences" complété afin de définir et mesurer les besoins par rapport à cette formation.

Notre catalogue est disponible sur simple demande mais il est également consultable sur les sites Internet :

- d'IFBM (<https://www.ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle> « catalogue formation »)
- de QUALTECH (www.qualtech-groupe.com) rubrique «Formations et audits» ; «Formations orge, malt, bière et boissons»

Demande d'inscription par téléphone ou par email (voir contact).

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Les dates de formation sont publiées par année sur notre site internet (Cf adresse ci-dessus). Les démarches d'inscription à une formation doivent s'engager environ 2 mois avant le début de la formation visée. Le bulletin d'inscription doit être complété 15 jours avant le début d'une formation sous réserve des places disponibles. IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Accessibilité :

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez contacter au préalable la référente handicap afin que nous puissions dans la mesure du possible adapter l'action de formation et vous permettre de suivre celle-ci dans les meilleures conditions. Eva LA TORRACA - ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Pour les formations en intra : Il appartient au client de s'assurer que les locaux soient conformes et accessibles aux personnes en situation de handicap.

Dates :

Du 29 au 31 janvier (12h30) 2024

Du 4 au 6 novembre (12h30) 2024

** Déjeuners inclus, en sus à votre charge, repas du soir ainsi que les frais d'hébergement et de déplacement*

IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter ce module de formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.