

Durée : 3 jour(s) - 21 heures

Tarif minimum indicatif* : 1 140,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)**Objectifs :**

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

- Décrire le marché des Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (BRSA)
- Décrire les différents éléments entrant dans la composition de la BRSA
- Choisir, assembler et doser les différents ingrédients composant la boisson sans alcool à produire
- Associer les différentes méthodes permettant la stabilité microbiologique d'une boisson sans alcool en fonction de sa composition.
- Evaluer les besoins en équipements en fonction des BRSA à produire

Public concerné :

Vous souhaitez développer une gamme de boissons non fermentées sans alcool (sodas, thé glacé, boissons à base de fruits) dans une entreprise de taille moyenne.

Prérequis :

Aucun prérequis.

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

Référénte 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 : salle à brasser de 20hL et parc de fermenteurs isobariométriques, lignes de conditionnement (fûts et bouteilles)

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

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 - formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € - RCS NANCY - SIRET : 78332837000029 - NAF 7112B

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

- Présentation du marché et des différents types de BRSA
- Les différentes matières premières et leur impact
 - o Eau, qualité requise
 - o Jus et extraits végétaux
 - o Sucres et édulcorants intenses
 - o Arômes, additifs et auxiliaires technologiques
 - o Carbonatation de boissons gazeuses
- Méthodes de développement de produit :
 - o Formulation et processus de fabrication
 - o Dosages, mélanges, pressage, décantation et homogénéisation
 - o Stabilisation du produit (pasteurisation, conservateurs...)
 - o Matériel nécessaire pour la fabrication
- Altérations physico-chimiques ou microbiologiques
- Modes de conditionnement (bouteilles, fûts, canettes)

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'émergence.

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
- Boissons de votre fabrication : 2 bouteilles pour analyses physico-chimiques (offertes) et d'autres pour les déguster avec le groupe si vous le souhaitez

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 19 au 21 février 2024

Du 22 au 24 avril 2024

Du 14 au 16 octobre 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.