

Durée : 3 jour(s) - 21 heures

Tarif minimum indicatif\* : 1 920,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes  
(minimum 4 personnes)**Objectifs :**

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

- Associer les différentes méthodes permettant la stabilité microbiologique d'une boisson sans alcool en fonction de sa composition.
- Choisir les différents ingrédients et méthodes de production en fonction de la boisson sans alcool à produire
- Formuler et développer de nouvelles boissons sans alcool

**Public concerné :**

Agents de maîtrise et responsables d'ateliers de fabrication et de conditionnement des industries des boissons rafraîchissantes sans alcool

**Prérequis :**

- Travailler dans une industrie des boissons ou connexe
- Avoir une expérience professionnelle dans la production de boissons ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au niveau 1

**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 et d'une clé USB
- Démonstration des méthodes de création de recettes et de stabilisation de produits.

**Moyens d'encadrement de la formation :**

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire 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 stagiaires 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 et perspectives : nomenclature et définition des différentes boissons sans alcool
  - Connaissance des matières premières : eau, sucres, édulcorants, arômes, additifs et auxiliaires technologiques
  - Procédés de fabrication et moyens technologiques mis en œuvre au cours de l'élaboration des boissons (exemples d'un produit plat et d'un produit carbonaté) : dosage et mélange, pressage, décantation et homogénéisation, stabilisation organoleptique et microbiologique (pasteurisation, conservateurs), carbonatation, théorie des gaz dissous
  - Suite et fin des procédés de fabrication
  - Évolution-conservation des boissons : effets de l'oxydation, de la lumière, de la température... et moyens de prévention
  - Conditionnement : soutirage des liquides plats/carbonatés et soutirage aseptique
  - Contrôle dans l'industrie des boissons : physico-chimie et microbiologie
- 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

## **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 :

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](mailto:formation.ifbm@qualtech-groupe.com)

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

- d'IFBM (<https://www.ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle> « catalogue formation »)
- de QUALTECH ([www.qualtech-groupe.com](http://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 :**

Nous consulter

*\* 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.*