

PARCOURS E-LEARNING WEBALIM BIÈRE

PRÉSENTATION DU PARCOURS E-LEARNING

1. Préambule

Ce parcours ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler), avoir des notions de base en biochimie et en microbiologie alimentaire, notions de base en hygiène.

4. Niveau du parcours

Niveau CAP et BEP. C'est une formation théorique qui s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation du parcours complet

21 heures (7 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours

Apporter les aspects théoriques de base concernant l'élaboration d'une bière et son contrôle analytique et apporter les premiers éléments de réflexion aux novices du domaine.

7. Débouchés possibles

Travailler dans le milieu brassicole.

8. Présentation rapide des notions abordées

Ce parcours composé de 7 modules vous permettra d'aborder la bière des points de vue historique, technique et gustatif. Vous découvrirez les différentes matières premières utilisées (malt, houblon, eau...) et leur impact sur la bière obtenue. Ce parcours vous dévoilera les différentes étapes du process de fabrication de la bière (du concassage à l'ensemencement) jusqu'aux différents types de conditionnement. Les différents contrôles et les matériels associés à la fabrication de la bière sont également présentés dans ce parcours. Enfin, seront abordés les différents types de fermentation utilisés en brasserie et les contrôles qualitatifs qui peuvent être réalisés sur une bière.

9. Plan du parcours

- TBB01 : INTRODUCTION AUX TECHNIQUES BRASSICOLES
- TBB02 : PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES
- TBB03 : EMPÂTAGE ET FILTRATION
- TBB04 : ÉBULLITION, HOUBLONNAGE, TRAITEMENT DU MOÛT
- TBB05 : FERMENTATION
- TBB06 : GARDE, SOUTIRAGE ET CONDITIONNEMENT
- TBB07 : QUALITÉ DE LA BIÈRE

9. Stages pratiques en option

En complément de ce parcours e-learning, il est possible de suivre des séquences pratiques en centre de formation dans nos écoles (ENIL) pour approfondir les aspects théoriques.

Nous vous invitons à nous contacter pour toute information à ce sujet : contact@webalim.fr.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

TBB01 - INTRODUCTION AUX TECHNIQUES BRASSICOLES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir la bière et sa place dans l'économie mondiale ;• définir les différents types de brasseries en fonction des volumes ;• définir les critères essentiels et légaux de la bière ainsi que ses différents classements possibles.	<ol style="list-style-type: none">1. La bière, une boisson fermentée2. Economie et marché de la bière3. Définition et classification

TBB02 - PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir les principaux ingrédients qui composent la bière ;• définir leurs caractéristiques ;• décrire leur rôle dans le process de fabrication ;• préciser leur forme d'utilisation.	<ol style="list-style-type: none">1. Les céréales2. Le houblon3. L'eau4. La levure

TBB03 - EMPÂTAGE ET FILTRATION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir le brassage et expliquer son intérêt dans la fabrication de la bière ;• définir les méthodes de brassage ;• citer les étapes de l'empâtage ;• expliquer les étapes et les objectifs de la filtration.	<ol style="list-style-type: none">1. Transformations du brassage2. Techniques de brassages3. Intérêt des différents paliers4. Filtration

TBB04 - ÉBULLITION, HOUBLONNAGE, TRAITEMENT DU MOÛT



➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendre le rôle de l'ébullition du moût ;• identifier les bonnes pratiques d'ébullition ainsi que le choix des matériaux à utiliser ;• identifier les étapes à effectuer avant l'envoi du moût en fermentation.	<ol style="list-style-type: none">1. Ébullition du moût2. Méthodes d'ébullition du moût3. Traitement du moût

TBB05 - FERMENTATION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir les micro-organismes responsables de la fermentation, les types de fermentations existantes, l'équation de fermentation alcoolique ;• comprendre le fonctionnement biochimique de la fermentation pour agir ;• connaître les paramètres influençant une fermentation et comment les contrôler.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la fermentation en brasserie2. Différents types de fermentations3. Respiration et fermentation de la levure4. Autres transformations pendant la fermentation5. Suivi de fermentation6. Stratégie et conduite de fermentation

TBB06 - GARDE, SOUTIRAGE ET CONDITIONNEMENT

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• identifier les grands principes de modification durant la garde, l'importance des contrôles ;• identifier les molécules responsables du trouble et de connaître les différentes méthodes de filtration ;• identifier et décrire les étapes de conditionnement ;• concevoir un étiquetage réglementaire pour une bière.	<ol style="list-style-type: none">1. Garde2. Principes de filtration3. Techniques de filtration4. Soutirage, conditionnement, étiquetage

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• identifier les principaux défauts d'origines microbiologique et biochimique rencontrés en brasserie ;• déterminer les causes et conséquences de ces défauts ;• citer les différentes analyses biochimiques pratiquées en brasserie ;• déterminer leur intérêt pour le produit ;• sélectionner le type d'analyse qui convient.	<ol style="list-style-type: none">1. Défauts d'origine microbiologique2. Défauts d'origine biochimique3. Principales analyses biochimiques réalisées en brasserie4. Méthodologie de l'analyse sensorielle

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

