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 utilisées 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
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. La bière, une boisson fermentée 2. Economie et marché de la bière 3. Définition et classification

TBB02 - PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir les principaux ingrédients qui composent la bière ; • définir leurs caractéristiques ; • décrire leur rôle dans le process de fabrication ; • préciser leur forme d'utilisation.	1. Les céréales 2. Le houblon 3. L'eau 4. La levure

TBB03 - EMPÂTAGE ET FILTRATION

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir le brasage et expliquer sont 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.	1. Transformations du brassage 2. Techniques de brassages 3. Intérêt des différents paliers 4. Filtration

Un titre de module précédé de 3.0 vous indique que le module concerné a été réédité dans une nouvelle version en 2020, 2021 ou 2022.

TBB04 - ÉBULLITION, HOUBLONNAGE, TRAITEMENT DU MOÛT

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Ébullition du moût 2. Méthodes d'ébullition du moût 3. Traitement du moût

TBB05 - FERMENTATION

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir les micro-organismes responsables de la fermentation, les types de fermentation existants, l'équation de fermentation alcoolique ; • comprendre le fonctionnement biochimique de la fermentation pour agir ; • connaître les paramètres influençant une fermentation et comment les contrôler.	1. Introduction à la fermentation en brasserie 2. Différents types de fermentations 3. Respiration et fermentation de la levure 4. Autres transformations pendant la fermentation 5. Suivi de fermentation 6. Stratégie et conduite de fermentation

TBB06 - GARDE, SOUTIRAGE ET CONDITIONNEMENT

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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 règlementaire pour une bière.	1. Garde 2. Principes de filtration 3. Techniques de filtration 4. Soutirage, conditionnement, étiquetage

TBB07 - QUALITÉ DE LA BIÈRE

➢ **Objectifs**	☑ **Sommaire**
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • identifier les principaux défauts d'origine 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.	1. Défauts d'origine microbiologique 2. Défauts d'origine biochimique 3. Principales analyses biochimiques réalisées en brasserie 4. Méthodologie de l'analyse sensorielle

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr