



NIVEAU 3 / CAP

Certification professionnelle brasseur

formation en présentiel

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Durée :

- 105h en centre de formation (3 semaines)
- 140h en stage en entreprise (4 semaines)
- Examen certificat professionnel brasseur (8h)

Dates de formation :

- 19/01/2026 au 06/02/2026
- 31/08/2026 au 18/09/2026

Dates d'examen :

- 30 et 31/03/2026
- 26 et 27/10/2026

Lieu de formation : ENILEA Poligny

Tarif : 3540 € TTC (ENILEA n'est pas assujéti à la TVA),
dont 600 € d'inscription à l'examen.

Possibilité de prise en charge
CPF, OPCO, France travail,
autofinancement



Date limite d'inscription : 15 jours ouvrés avant le
début de la session

Délais d'accès : dès la signature de la convention de
formation

Prérequis

- Langue française
- Maîtrise des bases mathématiques
- Connaître le vocabulaire brassicole
- Première expérience en brassage amateur souhaitée

Public

Brasseurs amateurs, chefs et salariés d'entreprise.
Porteurs de projets d'installation en brasserie.
Personnes en reconversion professionnelle.
Différents financements possibles, accompagnement sur
demande.

Conditions d'admission :

Entretien de motivation, dossier de positionnement.



100 % de satisfaction

(données globales des stagiaires en formation
continue en 2023)

enilea.fr

Objectifs pédagogiques :

Découvrir et approfondir le métier de brasseur :

- Maîtriser le processus de fabrication d'une bière artisanale dans le respect de la réglementation, la qualité, l'hygiène et la sécurité
- Elaborer les recettes et assurer les contrôles tout au long de la fabrication et sur le produit fini
- Analyser et approfondir la gestion d'une activité commerciale (investissement, choix matériel, prix de revient, productivité...)
- Apprendre à valoriser son produit et vendre la bière au consommateur

Débouchés : Salarié en brasserie, artisan-brasseur, maître-brasseur.

Modalités pédagogiques :

1- Webalim : Modules de formation à distance préparatoires à la formation (ouverture des droits à l'inscription).

2- Formation en centre :

- Apports théoriques
- Mises en situation (exercices, calculs, dégustation, résolution de problèmes...)
- Travaux pratiques à l'ENILEA sur la halle technologique (sur picobrasserie 20 L et microbrasserie 5 hL) et au laboratoire d'analyses biotechnologiques
- Pratique en brasserie artisanale (partenaire 10 hL).
- Visites de brasseries artisanales

3- Stage : 4 semaines en brasserie (ayant plus de 3 ans d'activité)

Modalités d'évaluation :

Evaluation écrite à la fin de la période en centre de formation.

ENILEA vous accompagne :

Un référent handicap peut être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.



NIVEAU 3 / CAP

Certification professionnelle brasseur

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
Laurence MONGENET
cfppa.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
tel : 03 84 73 76 82

Programme et contenu de la formation :

- **Biérogologie** : histoire de la bière, vocabulaire de dégustation, association mets / bière. Les matières premières (malt, houblon, eau...) et leur impact sur la bière.
- **Bloc chaud** : étapes du process de fabrication de la bière (du concassage à l'ensemencement), maîtrise et conduite du process, contrôles et matériels associés.
- **Bloc froid** : de la fermentation au conditionnement (levures, fermentation, méthode de clarification / stabilisation, types de conditionnements).
- **Législation et réglementation** de la bière (sécurité, étiquetage, environnement...)
- **Hygiène** (nettoyage et désinfection) et HACCP (système qualité) en brasserie.
- **Elaboration de recettes** de bières.
- **Analyses biochimiques et microbiologiques** nécessaires à la qualité de la bière.

Modalités pratiques :

La restauration de midi est possible sur place au restaurant scolaire.
Hébergement dans le centre de formation possible selon places disponibles.

Comment s'inscrire ?

Renseignements et inscriptions :
Laurence MONGENET - cfppa.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
tel : 03 84 73 76 82

