

PROGRAMME DE FORMATION

CQP TECHNICIEN DE PROCESS BRASSICOLE – PRODUCTION DE BOISSONS

Nomenclature de niveau de qualification Niveau 4 – BP/Bac – Certification enregistrée au RNCP – N°32113- enregistrement du 4/01/2019 au 04/01/2024-Branche industrie alimentaire

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une certification, qui atteste de l'acquisition d'une qualification et d'une reconnaissance Nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.

Le CQP est un outil pour qualifier et fidéliser vos collaborateurs dans le cadre de parcours individualisés.

- Organiser l'évolution professionnelle de vos collaborateurs.
- Les valoriser et développer leur employabilité

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le technicien brasseur réalise la fabrication de la bière en respectant non seulement les paramètres de procédés de fabrication, mais également les enjeux de productivité, hygiène, qualité et sécurité des biens et des personnes qu'il coordonne sur toute la chaîne de fabrication.

Il s'intéressera aussi à l'état et au bon fonctionnement des appareils et des machines à sa disposition.

Les modules de formation sont issus du référentiel de formation CQP Technicien de process brassicole production de boissons.

Les compétences attendues ont été identifiées pour donner lieu à des modules de formation qui seront à mettre en adéquation avec les blocs de compétences du CQP définis par la branche. La durée horaire s'applique pour la totalité du groupe de salariés.

Aptitudes et compétences, visées et évaluables, qui seront acquises au cours de la prestation.

- Préparer, approvisionner et gérer les matières premières
- Réaliser les activités de fabrication de la bière en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité
- Suivre la maintenance
- Relayer les informations
- Animer, coordonner et transmettre les savoir-faire

Durée totale de la formation : 273 heures. Le parcours de formation dure 12 mois. Les parcours sont individualisés.

Nombre de stagiaires : 8 Stagiaires minimum (condition d'ouverture de la session)

Prérequis : Aucun

Accessibilité et adaptation :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (Etude de l'intégration avec le référent handicap)

Public : Salarié dans une entreprise dépendant dans la branche « Activité de Production des eaux embouteillées et boissons rafraîchissantes sans alcool et de bière » - BRSA

Lieu de la formation : Session inter-entreprises en organisme de formation

Coût de la formation : 9555 euros €HT/personne

Prise en charge possible par OCAPIAT

Modalités de la formation :

- Action Inter-entreprise : 1 mois avant le démarrage de l'action de formation
- Action intra-entreprise : 1 mois (étude d'opportunité et de faisabilité à réaliser en amont)

Contenu pédagogique :

Module 1 -Produit Process - 88 heures

- Caractériser les produits brassicoles et le process de brassage
- Matières premières
- Création de recette
- Fermentation et conditionnement

Module 2 : Outils installation - 79 heures

- Utiliser les outils et les installations lors d'un brassin
- Réaliser une maintenance de 1er niveau
- Matériel et travaux de laboratoire
- Outils et installations connexes à la brasserie - initiation à la distillation

Module 3 : Qualité /Hygiène/Sécurité- 22 heures

- Mettre en œuvre les procédures de qualité, hygiène, sécurité-santé au travail, environnement
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Module 4 : Communication Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production- 84 heures

- Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production–
- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Communiquer à l'écrit et à l'oral

- Gérer son activité
- Animer une équipe
- Méthodologie de projet CQP

INDICATEURS DE REUSSITE

- 100 % de réussite de la démarche CQP
- 100% de taux de satisfaction des salariés et des entreprises

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Support pédagogique
- Documents techniques
- Supports vidéo
- Analyse de situations concrètes de l'entreprise
- Formation en groupe, échange d'expériences
- Jeux de rôles
- Mises en situation

METHODES D'EVALUATION

Démarche globale

- Analyse d'opportunité réalisée en amont de la démarche CQP
- Evaluation des compétences et des connaissances au poste de travail
- Evaluation des savoir-faire et savoir-être au poste par un tuteur de l'entreprise et un jury professionnel
- Validation par la commission paritaire de la branche professionnelle de l'entreprise
- Délivrance du CQP
- Test EVALIM (modalités d'accès via la plateforme EVALIM) – positionnement et évaluation finale

Démarche par blocs de compétences

- Evaluation des savoirs
- Délivrance d'une attestation valable sans limitation de durée
- L'acquisition de l'ensemble des blocs du même CQP permet l'accès aux évaluations de la démarche globale du CQP correspondant.

CONDITION ET DELAIS D'ACCES

- Être salarié d'une entreprise alimentaire et exercer une activité en rapport avec le CQP visé. Formation ouverte aux personnes en situation de handicap
- Action Inter-entreprise : 1 mois avant le démarrage de l'action de formation
- Action intra-entreprise : 1 mois (étude d'opportunité et de faisabilité à réaliser en amont)

DEBOUCHES

- Technicien process brassicole, technicien brasseur
- Code(s) ROME : H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

Equivalences et passerelles :

- **Équivalences**

Aucune équivalence n'est prévue pour cette certification.

- **Passerelles**

Aucune passerelle n'est prévue vers une autre certification.

Insertion professionnelle :

- À la date de mise à jour du programme (juillet 2026), France Compétences ne publie pas de données relatives au taux d'insertion global dans l'emploi ni au taux d'insertion dans le métier visé pour cette certification. Ces informations seront actualisées dès leur publication.
- Certification RNCP32113 aujourd'hui inactive. Les résultats présentés concernent les sessions réalisées pendant sa période de validité.

INDICATEURS DE REUSSITE

- 100 % de réussite de la démarche CQP
- 100% de taux de satisfaction des salariés et des entreprises
- 0% de taux d'abandons

TAUX PRESENTATION A L'EXAMEN

➤ Indicateur	➤ Résultat
➤ Nombre de candidats inscrits à la certification	➤ 2
➤ Nombre de candidats présentés à l'examen	➤ 2
➤ Nombre de candidats ayant obtenu la certification	➤ 2
➤ Taux de présentation	➤ 100 %
➤ Taux d'obtention	➤ 100 %

EVALUATION ET EXAMENS

- Certification créée et délivrée par la branche du secteur alimentaire
- Validation par bloc de compétences : oui

Contacts : contact@cecop-rh.com ou **02 32 87 78 89**

Référent handicap : Samuel Pichon

Informations complémentaires : <https://www.ocapiat.fr/liste-des-cqp-du-champ-ocapiat/>

Fiche RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32113/>