



## SPECIALISATIONS BIEROLOGIE MICRO-BRASSERIE

Enseignement Secondaire Supérieur de *Transition*

**DOSSIER PEDAGOGIQUE :**

**UE474** – Code 411213U21E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=474>

<b>Organisation</b>	Nombre périodes	80 p
	Local	Atelier bière
	Horaire	1 fois semaine soir 18h00 à 22h15

<b>Conditions d'entrée</b>	Attestation de réussite de l'unité de formation Bièrologie : initiation à l'étude des bières Acceptation <a href="#">Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor</a>
<b>Participation financière :</b>	Inscription +- <b>55 €</b> +- <b>15 €</b> Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant <u>Matières premières</u> : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 <sup>er</sup> cours)

<b>Programme de cours</b>	<p>réceptionner les matières premières et vérifier leur qualité, les stocker ; mettre en œuvre les opérations nécessaires à la réalisation d'un brassin et à la fermentation de la bière ; effectuer les contrôles qui garantissent la qualité de la bière tout au long du processus de fabrication ; évaluer les qualités organoleptiques du produit fabriqué et proposer des remédiations éventuelles (causes des défauts); procéder au conditionnement de la bière ; nettoyer et contrôler le matériel utilisé pour fabriquer et conditionner la bière ; entretenir le local de production et de stockage dans le respect des règles d'hygiène ; stocker le produit fini en respectant les conditions qui « prolongent » la vie de la bière identifier le matériel nécessaire à la fabrication, au sous-tirage et à la conservation identifier les matières premières qui entrent dans la composition des bières, leurs critères de qualité et les règles de conservation (stockage), leurs rôles dans le processus de fabrication (levures, acides, bactéries...) décrire le processus complet de fabrication d'une bière (choisir des matières premières, moudre, brasser, traiter le moût, surveiller la fermentation, le blondissement, la maturation, filtrer, goûter, conditionner...) restituer les principes de législation qui régissent la production et la commercialisation de bières artisanales (étiquetage)...3 énoncer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et ergonomique indispensables à décrire les règles d'hygiène et de sécurité lors de la réception, du stockage et de la mise en œuvre des ingrédients propres à la fabrication de la bière; se référer aux normes HACCP et AFSCA en vigueur dans l'HORECA....</p>
---------------------------	---

**Méthodes d'enseignement** : Respect des horaires et présences requises  
Cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques

**Evaluations** : L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage ( voir dossier pédagogique)

- **Evaluation formative et continue** (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale)
- **Evaluation finale** : Date(s) à préciser par le professeur
- **2<sup>ème</sup> session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)