

## Brasseur/euse

Créativité

Passion

Esprit innovant

**Autonomie**

**Organisation  
et réactivité**

Rigueur  
et méticulosité

A l'affût des tendances  
de consommation

Le maître brasseur est un artisan, véritable alchimiste qui explore les arômes et les goûts de la bière artisanale (brune, blonde, blanche, IPA...) à la bière maison...

Le maître brasseur fabrique ses bières en choisissant les variétés de malt et de houblon. Comme un cuisinier, il adapte ses recettes aux matières premières mises à disposition : eau, malt d'orge de blé ou autres, levure, houblon.

Il maîtrise les techniques et les étapes de la fabrication : le concassage, le brassage, la fermentation, la garde au froid, le conditionnement et la refermentation.

## Activités principales

### Au quotidien, le brasseur :

- Sélectionne avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs
- Elabore les bières en maîtrisant les techniques de contrôle des brassages et fermentation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Coordonne son travail de production avec la force de vente
- Suit l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise
- Se tient informé des goûts de sa clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés
- Gère les stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs

### Emplois, évolution professionnelle

Il assure la qualité des bières et la variété des saveurs garantissant la qualité, la richesse et la diversité des bières implantées dans différentes régions.

Il recherche et crée de nouveaux produits. Ces dernières années, de plus en plus de brasseries artisanales se développent et insufflent un renouveau des produits. La bière est le résultat de trois grandes opérations de fabrication : le brassage, la fermentation et le conditionnement.

Le brasseur décide des durées et des températures, dose les ingrédients, sélectionne les levures.

Le métier de brasseur offre des débouchés. Après plusieurs années d'expériences professionnelles, celui-ci peut diriger une équipe d'ouvriers brasseurs. Il peut aussi décider s'il en a l'envie et les capacités de devenir son propre patron en créant sa propre brasserie ou en reprenant une brasserie existante.

## Les parcours de formation

### Niveau III

- . CAP Conducteur d'Installation de Production
- . CAP Option Agroalimentaire

### Niveau IV

- . Bac Pro Bio Industries de Transformation (BIT)
- . Bac Pro technicien conseil vente option vins et spiritueux

### Niveau IV

- . DUT génie biologique, option industrie agroalimentaire et biologique (GB IAB)
- . BTS PP - pilotage de procédés
- . DUT Génie Biologique Option Industries agroalimentaires et Biologiques

### CQP

- . Technicien process brassicole