5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 En savoir plus sur cet article... Créé par LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 (V)

« *Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un* ***référentiel d'activités*** *qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un* ***référentiel de compétences*** *qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un* ***référentiel d'évaluation*** *qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis.* »

REFERENTIEL DE COMPETENCES *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
Elaborer une recette de bière en choisissant un style, les ingrédients utilisés ; ainsi que les techniques brassages ; de fermentations ; de garde et d'affinage ; afin que celle-ci corresponde à la bière escomptée.	**Type d'évaluation : Etude de cas** **Modalité :** Epreuve écrite 1h présentation oral 30 min **Descriptif :** A partir des spécificités d'une bière, le candidat élabore une recette à partir des fiches techniques fournisseurs.	La recette élaborée par le candidat corresponde au référentiel du style : • Ingrédients • Quantités de matières premières • Couleur, • Amertume, • % alcool • …
Evaluer la qualité de ses matières première en fonction des livraisons fournisseur et des analyses sensorielles de l'eau, du houblon dans le but de créer un cahier des charges des matières premières.	**Type d'évaluation :** Mise en situation professionnelle **Modalité** : mise en pratique à la brasserie 1h **Descriptif :** Sous la supervision des membres du jury, le candidat devra contrôler la qualité de matières	Le candidat juge de la qualité des matières premières : • goûter les malts et l'eau, • contrôler l'analyse fournisseur et • contrôler visuellement, olfactivement les houblons pour attester de leur qualité.

Vérifier la matière première entrant dans la fabrication en effectuant des prélèvements du brassin à toutes les étapes de fabrication, en utilisant les instruments de mesure adaptés, tout en tenant compte de la règlementation en vigueur afin d'obtenir une bière saine, loyale et marchande.	premières réceptionnées pour le stockage (malts et houblons). Ensuite, il/elle, contrôle les matières premières entrant dans la fabrication de la bière avant d'effectuer les tests permettant de contrôler le processus de fabrication	La vérification du candidat comprend: • état de la mouture • test à l'iode, • clarté du moût filtré, • état de la cassure après ébullition. • comptage de levure • densité • pH
Vérifier la qualité du produit fini en pratiquant des analyses physico-chimiques, organoleptiques et biologiques dans le but de s'assurer de sa qualité.	**Etude de cas** **Modalité :** analyse organoleptique du produit 15 min **Descriptif** Le candidat déguste un produit afin d'en apprécier sa qualité et ou défaut éventuels	Dégustation d'un produit et interprétation d'une analyse • brillance, odeur, flaveur, tenue de mousse, défauts éventuels. ; • (teneur en alcool, dioxyde de soufre (SO2), faux gouts…)
Contrôler l'application des process de nettoyage à l'aide d'échantillonnage et d'analyse physico-chimique afin de s'assurer que la production de la bière respecte les conditions d'hygiène.	**Etude de cas** **Modalité** Contrôle des process de nettoyage 30 min **Descriptif** A partir d'un cas de bière contaminé, le candidat devra évaluer le respect des procédures de nettoyages	Le contrôle effectué par le candidat comprend : • l'endroit de la contamination par prélèvements microbiologiques • la vérification des températures, temps et concentration des produits à cet endroit • contrôle des eaux de rinçage (pH)

Participer à la définition du prix de vente minimum des produits brassicoles en contrôlant ses consommations énergétiques et les achats tout en tenant compte du marché de sa brasserie afin de proposer un prix adapté.	**Etude de cas** **Modalité** Epreuve écrite 45min **Descriptif** A partir de plusieurs cas fictifs de production de bière, le candidat devra indiquer la production la plus rentable	Le candidat fait l'estimation : des différents couts de revient, des marges, et donc de la rentabilité.