



Formation Technologique en denrées alimentaires (TDA), spécialisation bière

## **Installations minimales dans l'entreprise d'apprentissage – Brasserie**

Extrait de l'[Aide-Mémoire de la formation prof. initiale TDA CFC](#) : Le [liste des installations minimales pour la formation de technologues en denrées alimentaires CFC](#) décrit les exigences auxquelles doivent répondre les entreprises formatrices. Cette liste exige en outre la présence d'un système de gestion de la qualité et de concepts d'hygiène, HACCP, de sécurité au travail et de protection de l'environnement.

D'autres exigences sont que l'entreprise formatrice soit une brasserie gérée à plein temps, avec un équipement professionnel et un responsable de formation à plein temps.

La Commission de la formation professionnelle de l'ASB a précisé les installations minimales pour l'accent mis sur la bière comme suit :

### **Fabrication de denrées alimentaires (trois étapes de la procédure)**

- 1. Fabrication de moût en salle de brassage**
- 2. Fermentation et stockage**
- 3. Filtration/clarification de la bière et stabilisation**

### **Remplissage de denrées alimentaires (deux méthodes de remplissage différentes)**

- 1. Mise en bouteille**
- 2. Mise en fût**

Si une entreprise formatrice ne dispose pas de toutes les installations et de tous les systèmes, le contenu des cours doit être dispensé dans une autre entreprise. Il convient à cette fin d'établir un second contrat d'apprentissage ou un contrat connexe. Le stage dans la seconde entreprise doit également être planifié dès le début et mis en oeuvre (voir le [programme d'enseignement](#)).

### **Praticien/ne en denrées alimentaires AFP**

Pour la formation d'une praticienne/ d'un praticien en denrées alimentaires AFP, il est requis, de la [part de l'entreprise formatrice](#), qu'elle dispose d'au moins une ligne de production ou d'une ligne d'emballage complètes.