A1413
BRASSEUR / BRASSEUSE DE BIÈRE

Autres emplois décrits

- Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse

Définition

Le Brasseur de bière, artisan de la saveur et de la tradition, conçoit et produit des bières selon des recettes et des procédés spécifiques.

- Contrôle la qualité des matières premières et des produits finis
- Gère les stocks de matières premières et de produits finis
- Assure la maintenance de premier niveau des équipements de brasserie
- Respecte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Peut développer de nouvelles recettes de bière
- Peut animer une équipe et gérer l'activité de l'entreprise

Accès à l'emploi

Pour devenir brasseur, plusieurs parcours sont envisageables. Aucune certification proposée n'est obligatoire. Cependant, un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) brasseur ou des formations de niveau Bac ou Bac+2 telles qu'un Brevet Professionnel de la brasserie permettent d'accéder à ce métier. Pour ceux visant des postes plus spécialisés, un diplôme d'ingénieur en génie des procédés de fermentation (Bac+5) est recommandé.

Certifications et diplômes :

- Développer et produire ses bières en microbrasserie

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Transformer des matières premières d'origine végétale
- Respecter les recettes de brassage
- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool
- Nettoyer et entretenir les équipements et machines utilisés
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Assurer la conformité réglementaire des processus de production
- Assurer la traçabilité des produits
- Contrôler les conditions de stockage des produits

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer des recettes
- Prélever, peser et doser les matières ou produits (ingrédients, colorants, grains, etc.) sur les balances, trémies peseuses, etc
- Effectuer des mélanges de matières premières
- Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool
- Elaborer un assemblage ou une cuvée
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Gérer la température des cuves de fermentation
- Organiser ou surveiller des phases de fabrication
- Agir rapidement en cas de problème technique
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Définir des besoins en approvisionnement
- Conditionner des produits
- Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage
- Analyser la qualité de la bière finie
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

- Planifier la production en fonction de la demande
- Organiser le traitement des commandes

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Suivre les tendances et innovations dans le domaine de la bière

Management, Social, Soin

- Former les nouveaux employés sur les techniques de brassage
- Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons
- Animer, coordonner une équipe

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région — Transition écologique
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Evaluer l'impact environnemental des processus de production — Transition écologique
- Gérer les déchets de production de manière écologique — Transition écologique

Développement économique

- Commercialiser des produits alimentaires
- Développer des techniques de vente innovantes
- Développer des stratégies de marketing pour promouvoir les produits et les services

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Promouvoir l'hygiène et la propreté dans l'atelier
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de curiosité, d'ouverture d'esprit
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir le sens du service

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Biérologie
- Analyse de la composition chimique
- Techniques de marketing pour produits brassicoles
- Techniques de dégustation
- Pratiques de développement durable — Transition écologique
- Fermentation alcoolique
- Gestion des ressources humaines

Techniques professionnelles

- Techniques de filtrage
- Techniques d'embouteillage
- Techniques de conservation de la bière

Normes et procédés

- Brassage de céréales
- Maltage de céréales
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Procédures d'échantillonnage
- Réglementations locales en matière de brasserie

Produits, outils et matières

- Utilisation de cuves de fermentation
- Types de houblon

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Exposition à de hautes températures
- Manipulation de produits à risques
- Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail