

Informations pratiques

Du 08/1/2024 au 13/1/2024

- en centre : 42 heures
- en entreprise : 42 heures
-

1 semaine de 42 h de cours à laval

3 semaine de stage en entreprise

- Temps plein
- Cours de jour

Formation entièrement présentielle

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective

Non renseigné

Portes ouvertes

Non renseigné

Inscriptions

Ouvert

Pré-requis

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Financements possibles

- France Travail
- Non renseigné
- Non renseigné

CMAR - Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

6 boulevard des Patureaux

44980 Sainte-Luce-sur-Loire

02-51-13-31-31

accueil@artisanatpaysdelaloire.fr

<https://www.artisanatpaysdelaloire.fr/>

Lieu de la formation

CMAR Délégation 53

39 quai Gambetta BP 30227 53000

Laval

02-43-49-88-88

accueil53@artisanatpaysdelaloire.fr

Objectif Général

Certification

Objectifs

Compétences attestées :

Distiller en toute sécurité après avoir évalué la qualité du mout fermenté

- Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales
- Conformer son activité de bouilleur ambulant à la réglementation en vigueur
- Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation
- Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

Blocs de compétences

> RNCP34382BC01 (CPP Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté)

- - Conseiller le client sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation pour obtenir un moût de qualité ; - Commenter et expliciter la fiche de contrôle remise au client récapitulant les étapes : de la récolte à la préparation des matières premières avant fermentation (cueillette, méthodes de triage, lavage, brassage, choix des récipients,...) ; - Informer et expliquer au client la réglementation liée à l'activité de récoltant et de bouilleur ; - Contrôler à l'ouverture des récipients la qualité du mout fermenté en s'appuyant notamment sur le respect des consignes de la fiche de contrôle ; - Certifier le mout en vue de sa distillation ; - Recueillir l'autorisation de travailler et le permis de circuler auprès des douanes ; - Transmettre son planning de travail aux douanes ; - Charger les matières premières à distiller (solide, liquide, semi-liquide...) ; - Séparer au fur et à mesure l'alcool de tête, le cœur et les queues de chauffe ; - Régler la coulée de l'alcool à la sortie de l'alambic ; - Contrôler la constance de la température, du chauffage et le pourcentage volumique - stopper la distillation dès l'arrivée des queues de chauffe ; - Rectifier le produit distillé (réduction du degré d'alcool) : ajouter un volume d'eau calculé afin de baisser le degré alcoolique de l'eau de vie issue de la distillation (dans le respect de la réglementation pour les AOC-AOP) et en fonction du souhait du client ; - Adapter le conditionnement au produit distillé (récipients en métal, cuves, fûts, bombonnes, Dame Jeanne,...) ; - Déterminer les lieux et conditions de stockage en fonction du produit final attendu (oxygénation, durée de stockage en lien avec la teneur en alcool, aéré, tempéré, sombre variation des températures extérieure,...) ; - Spécifier les conditions et les contenants les mieux adaptés au vieillissement du produit distillé ; - Filtrer le produit distillé.
- Épreuve terminale : Pratique professionnelle (4 heures) Le candidat reçoit un client réel ou fictif (simulé par le jury) avec sa matière première et procède à la distillation dans le respect des étapes et des règles d'hygiène et de sécurité. Épreuve terminale : technologie professionnelle Le candidat répond à une série de questions et traite des situations professionnelles décrites portant sur différentes thématiques : - La récolte et la préparation des matières premières ; - Les techniques de fermentation ; - La finition des alcools et leur vieillissement appliqués au métier de bouilleur ambulant.

> RNCP34382BC02 (CPP Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales.)

- - Procéder à l'installation de l'atelier public ou chez un particulier dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité : effectuer toutes les mises à niveau nécessaires avant utilisation de l'alambic, raccorder l'alambic aux sources d'énergie, effectuer la mise à feu de l'alambic ; - Nettoyer le lieu d'intervention et son matériel ; - Débarrasser les lieux du matériel, des protections et des déchets issus de la distillation ; - Stocker les effluents de distillation dans une fosse étanche et aménagée à cet effet ou à défaut une citerne ambulante ; - Éliminer les effluents selon un plan d'épandage dans le respect du RSD (Règlement Sanitaire Départemental) ou par le biais d'un réseau d'assainissement ; - Dépolluer si besoin les rejets liquides en appliquant un pré-traitement chimique et/ou biologique approprié à l'effluent ; - Entretenir l'alambic : procéder à la vérification et au remplacement des pièces d'usure ; - Démonter chaque pièce de l'alambic et procéder à leur nettoyage ; - Identifier la panne et intervenir, si besoin.

- Épreuve terminale orale: Le candidat tire au sort un sujet en lien avec les thématiques de santé, hygiène et environnement, qui peut être une question d'ordre général ou une mise en situation. Il dispose de 10 minutes de préparation, suivies d'un entretien de 15 minutes avec le jury.

> RNCP34382BC03 (CPP Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier)

- - Définir le prix de vente minimum de la distillation et/ou des eaux de vie, huiles...proposés à la vente ; - Émettre une facture HT et TTC, pour un particulier ou un professionnel ; - Effectuer les démarches administratives auprès des douanes (desceller, sceller l'alambic, permis de circulation, autorisation de travailler, transmission du planning, DSA de distillation, droit d'accise) ; - Inscire son activité dans le respect du code général des impôts ; - Émettre une facture en suspension de droit dans le cadre du statut d'entrepreneur agréé ;

- Épreuve terminale écrite (1 heure) Le candidat répond à une série de questions de gestion de base pouvant nécessiter des calculs. Épreuve terminale écrite Le candidat répond à une série de questions portant sur la réglementation applicable au métier de bouilleur ambulant.

> RNCP34382BC04 (CPP Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation)

- - Participer à la promotion du produit issu de la distillation en proposant un contenant, un design, une étiquette dans le respect de la réglementation ; - Organiser ses tournées en utilisant tous les canaux de communication classiques (affichage, bulletins municipaux) ou modernes (réseaux sociaux,...) s'associer à un événement,...

- Épreuve terminale orale Le candidat tire au sort un sujet, une situation en lien direct avec l'activité de bouilleur ambulant et propose un plan d'action en matière de commercialisation et préconise des outils adaptés. Le candidat dispose de 10 minutes de préparation et 15 minutes d'échange avec le jury.

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

- Formation entièrement présentielle

En savoir plus

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 205910 - Code établissement : 51210

CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information
sur la formation professionnelle et l'apprentissage
en Pays de la Loire.



*Des chargé.e.s
d'information
à votre écoute*

0 800 200 303

**Service & appel
gratuits**