Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| meunerie |  | salle de concassage |  |
| salle d'empâtage |  | salle de filtration brassin |  |
| salle d'ébullition |  | salle de refroidissement |  |
| salle de fermentation |  | salle de filtration bière |  |
| salle de contrôle brasserie |  | cave de garde |  |
| laboratoire brasserie |  | station d'épuration brasserie |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| horaires réguliers de jour |  | travail posté |  |
| travail le week-end |  | fluctuation saisonnière |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| mettre en route le concassage |  | surveiller les différentes étapes du brassage |  |
| faire des analyses courantes en brasserie |  | corriger la qualité du brassin |  |
| ajouter le houblon |  | ensemencer le moût avec de la levure |  |
| surveiller les différentes étapes de la fermentation |  | surveiller la filtration de la bière |  |
| assurer la traçabilité de la bière |  | brancher et débrancher les vannes des fermenteurs |  |
| goûter la bière |  | nettoyer les toiles des filtres |  |
| nettoyer les locaux et le matériel chez le brasseur |  |  |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| silos brasserie |  | concasseur brasserie |  |
| cuves brasserie |  | système de refroidissement |  |
| oeuf à levures |  | fermenteur |  |
| filtres brasserie |  | barboteur |  |
| toiles de filtre |  | centrale de nettoyage brasserie |  |
| houblonneur |  | nettoyeur haute pression |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| malt |  | eau brasserie |  |
| houblon |  | levures |  |
| saccharose |  | acide phosphorique |  |
| terre de diatomées |  | chlorure de calcium |  |
| métabisulfite de potassium |  | sulfate de zinc |  |
| adjuvants bière |  |  |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  | tenues de travail fournies |  |
| masque FFP3 |  | protections auditives |  |
| lunettes de protection |  | gants adaptés à l'activité |  |

*Fiche de poste du 28/05/2025 issue de la FMP Brasseur, consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)