

## 1. INTITULÉ DU CERTIFICAT (DE)(1)

**Abschlussprüfung / Gesellenprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf  
Brauer und Mälzer / Brauerin und Mälzerin**

(1) dans la langue d'origine

## 2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT (FR)(1)

**Examen de fin / Certificat d'aptitude professionnelle de formation nationalement reconnue  
à la profession de Brasseur et malteur/Brasseuse et malteuse**

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

## 3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES

- Brassage de bières,
- fabrication du moût,
- apport de levures et de bactéries lactiques,
- fermentation du moût,
- maturation et entreposage de la bière jeune,
- filtrage de la bière,
- Fabrication de malt,
- Fabrication de bières sans alcool, de boissons à base de bière et de boissons non alcoolisées,
- Utilisation et maintenance d'installations et de machines pour la production et la mise en bouteilles de boissons,
- Présentation des produits et conseil des clients,
- Utilisation de tireuses à bière,
- Planification et mise en œuvre du recours à l'énergie, au dioxyde de carbone, à l'air comprimé, au refroidissement et à l'eau, en tenant compte de la durabilité,
- Entreposage de matières premières, de matières auxiliaires et de matières consommables, ainsi que de produits finis,
- Mise en œuvre de mesures d'hygiène,
- Mise en œuvre de mesures d'assurance qualité,
- Réalisation d'analyses microbiologiques, d'exams sensoriels et d'analyses technico-chimiques, et
- Application de règlements professionnels.

## 4. ÉVENTAIL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ACCESSIBLES AU DÉTENTEUR DU CERTIFICAT(1)

Les brasseurs et malteurs/brasseuses et malteuses travaillent dans des brasseries, des malteries et des entreprises de fabrication de boissons non alcoolisées, des entreprises de l'industrie pharmaceutique et chimique ainsi que des entreprises de production alimentaire et de l'industrie de l'approvisionnement.

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

## (\*)Explication

Le présent document a été conçu pour procurer des informations supplémentaires relatives aux différents certificats. Il ne possède aucun statut juridique. Le présent supplément se réfère aux Résolutions 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 relative à la transparence des qualifications, 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 relative à la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous : [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
© Communautés européennes 2002

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT	
<b>Nom et statut de l'organisme du certificateur</b>  Chambre des métiers, Chambre de Commerce et d'Industrie	<b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale/sectorielle responsable de l'homologation ou de la reconnaissance du certificat</b>  Chambre des métiers, Chambre de Commerce et d'Industrie
<b>Niveau (national ou international) du certificat</b>  ISCED 354 Ce diplôme est classé au niveau 4 du cadre allemand et européen des certifications ; cf. avis du 1er août 2013 (journal officiel allemand, section officielle, [BAnz AT] du 20 novembre 2013 B2)	<b>Système de notation / conditions d'octroi</b>  100-92 points = 1 = très bien 91 - 81 points = 2 = bien 80 - 67 points = 3 = satisfaisant 66 - 50 points = 4 = suffisant 49 - 30 points = 5 = médiocre 29 - 0 points = 6 = insuffisant  Des résultats au moins suffisants (50 points) sont indispensables pour réussir l'examen de fin d'études.
<b>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</b>  Maître brasseur et malteur/Maître brasseuse et malteuse, Agent de maîtrise en brasserie/Agente de maîtrise en brasserie, Technicien supérieur/Technicienne supérieure (diplôme d'État) avec spécialisations correspondantes	<b>Accords internationaux</b>  Dans le domaine de la formation professionnelle il existe, sur la base d'accords bilatéraux entre l'Allemagne et la France et l'Autriche des Déclarations Communes de l'équivalence de diplômes des systèmes de formations professionnelles respectives.
<b>Base légale du certificat</b> Arrêté fédéral sur la formation professionnelle à Brasseur et malteur/Brasseuse et malteuse en date du 04.06.2021 (BGBl. - Journal Officiel de la République Fédérale d'Allemagne - I S 1483) décisions de la Conférence des ministres des cultes (KMK) en date du 18.12.2020	

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCÉS À LA CERTIFICATION	
	Examen de fin d'études auprès du service responsable: 1. après l'accomplissement d'une formation par alternance en entreprise et en établissement scolaire (en général) 2. après une réorientation professionnelle dans un métier de formation agréé 3. par un examen externe pour les actifs sans formation professionnelle ou pour les personnes qui ont été formées dans des écoles de formation professionnelle ou d'autres établissements
<b>Informations supplémentaires</b>	
<b>Accès:</b>	les habilitations d'accès ne sont pas régies par la loi; en règle générale, à l'issue de 9 ou bien 10 ans d'école d'enseignement général
<b>Durée de la formation :</b>	3 ans.
<b>Système de formation « en alternance » :</b>	Les connaissances, les techniques et les compétences transmises dans un métier d'apprentissage se basent sur les exigences habituelles rencontrées lors des processus de travail et préparent aussi bien à une activité professionnelle concrète qu'à la poursuite de la qualification. <b>Formation en entreprise et en école :</b> La formation a lieu pour trois quarts du temps en entreprise. Les apprentis et apprenties y acquièrent des compétences liées à la pratique, dans un environnement de travail concret. L'autre quart du temps est passé en école professionnelle, où le contenu de l'enseignement, à la fois professionnel et général, est transmis en connexion avec le métier d'apprentissage.
Vous trouverez des <b>informations supplémentaires</b> à : <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a> <a href="http://www.europass-info.de">www.europass-info.de</a>	