

Formabière

Objectif(s) du module:

Le module sur "**l'art de brasser la bière**" poursuit les objectifs suivants :

- développer la compréhension des aspects technologiques et biochimiques de la production (procédés et équipements),
- stimuler le sens des responsabilités (respect des procédures) et l'aptitude à résoudre des problèmes,
- sensibiliser aux questions de qualité et d'hygiène, au rôle individuel et à la responsabilité de chacun à cet égard,
- sensibiliser à la sécurité en général et à l'utilisation "sans danger" des produits chimiques,
- sensibiliser aux problèmes de l'environnement.

Les + de l'eLearning:

- Une grande modularité, la possibilité de construire son parcours d'apprentissage en fonction de ses besoins
- De nombreuses vidéos et illustrations pratiques
- Des exercices interactifs (QCM) à l'issue de chaque chapitre
- Des situations problème à résoudre

Le rôle de Formaweb (dans l'accompagnement):

Formaweb a accompagné les partenaires dans

- l'adaptation de contenus existants
- la conception de nouveaux supports multimedia
- la scénarisation pédagogique
- la mise en ligne des supports

Public cible:

- Grand public, dans sa version « sensibilisation » (1h)
- Ouvriers et employés du secteur brassicole en Belgique, dans sa version « approfondie » (8h)

Domaine et pôle concerné:

Agro-industrie - WagrALIM

Partenaires:

IFP – Epicuris - Formalim - LabSET

Illustrations et liens:

Le module en ligne couvre toutes les étapes du processus de fabrication de la bière et traite de thématiques telles que la qualité, l'autocontrôle, la sécurité alimentaire, la sécurité au travail, les aspects techniques. Il est découpé en modules, avec des niveaux d'accès différents selon le degré de connaissance de l'utilisateur et ses préférences d'apprentissage (*Je découvre, Je teste mes connaissances, Je récapitule, Je résous un problème, J'approfondis*).

Navigation

Accueil

- Ma page
- Pages du site
- Mon profil
- Cours actuel
 - FORMAB**
 - Participants
 - Badges
 - Généralités
 - 1. Matières premières
 - 2. Fabrication
 - 3. Conditionnement
 - 4. Maintenance
 - 5. Sécurité
 - 6. Hygiène
 - 7. Qualité
- Mes cours

Réglages

- Administration du cours
- Notes
- Banque de questions
- Prendre le rôle...
 - Retour à mon rôle normal
- Réglages de mon profil
- Administration du site

Rechercher

Forum des nouvelles

Bienvenue parmi nous. Ensemble, nous allons nous perfectionner dans l'art de brasser la bière.

Un art ... Mais oui, cette formation va vous convaincre.

Nous apprendrons d'abord à connaître les caractéristiques des matières premières naturelles. Et technologiques de la production de la bière en prêtant notre attention tant sur les principes et l

La connaissance et la compréhension pourront accroître vos possibilités de résoudre les problèmes.

Vous serez également sensibilisés quant à vos responsabilités en matière de sécurité et d'environnement.

Introduction

1. Matières premières

Vidéos du chapitre sur Youtube

2. Fabrication

Vidéos du chapitre sur Youtube

Je découvre

3. Conditionnement

Conditionnement - Pré test juin

Je découvre

Conditionnement - Post test juin

Not available unless: You achieve a required score in **Conditionnement - Pré test juin**

Je me confronte à des situations-problèmes

Je récapitule

J'approfondis

4. Maintenance

Je découvre

Je teste mes connaissances en maintenance

5. Sécurité

Je découvre

6. Hygiène

Hygiène - Pré test juin

Je découvre

Date d'utilisation:

2014