



Durabilité en brasserie



Présentation

Description

- Notions de développement durable en malterie - brasserie : économie, impact environnemental et impact sociétal
 - Valorisation des co-produits issus de la brasserie
-

Objectifs

- Connaître les plans d'action en vue d'optimiser les opérations unitaires en améliorant l'efficacité énergétique des procédés (bloc chaud, bloc froid)
 - Connaître les stratégies pour optimiser la consommation d'eau au cours de la production
 - Connaître la législation sur le traitement des eaux-usées
 - Connaître les différentes possibilités de valoriser les co-produits issus de la brasserie (drêches)
-

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	30h
TP	Travaux Pratiques	15h

Compétences visées

- Calculer un coût de production en incluant le bilan carbone en intégrant le coût de la logistique amont et aval
 - Mettre en place les actions permettant à l'entreprise d'intégrer la durabilité sur l'ensemble de la chaîne de production
-

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon