



UE2 PROCÉDES MALTERIE/BRASSERIE



Présentation

Description

Cette unité d'enseignement est ciblée sur la maîtrise des opérations unitaires en brasserie : gestion du brassage, gestion de la fermentation, gestion de la carbonatation, en intégrant les diversités des bières élaborées, dont les bières sans alcool. Elle s'appuie sur un enseignement pluridisciplinaire théorique et technique permettant d'acquérir les savoirs spécifiques à la filière malterie/brasserie : définition de la qualité d'un malt, élaboration d'une recette, gestion du brassage et de la fermentation. Cette UE est complétée par un enseignement en qualité Hygiène Sécurité Environnement dédié aux filières brassicoles et par un enseignement sur la durabilité en brasserie incluant la valorisation des co-produits (drêches, lies). Un stage en brasserie, réalisé suite à la formation théorique, complète l'acquisition de compétences dans la gestion de la production d'une bière.

Cette Unité d'Enseignement est organisée en 6 Eléments constitutifs (EC1 à EC6).

Les enseignements de cette UE sont effectués par la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet en Belgique.

Objectifs

Les métiers visés : Maître brasseur, Responsable qualité en brasserie.



Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Gestion des matières premières	Elément constitutif		22h				1 crédits
Levures brassicoles	Elément constitutif		20h				1 crédits
Technologie brassicole	Elément constitutif		34h	4h	22h		4 crédits
Gestion qualité	Elément constitutif		37h		20h		3 crédits
Durabilité en brasserie	Elément constitutif		30h		15h		2 crédits
Stage entreprise malterie/brasserie (120 heures)	Stage						1 crédits

Infos pratiques

Campus

➤ [Campus de Dijon](#)