



# UE2 PROCÉDES MALTERIE/BRASSERIE

 ECTS  
12 crédits

## Liste des enseignements

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