

# DU Technicien brassicole

## SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

### Présentation

Référence formation (à rappeler dans toute correspondance) : DUC441

**Responsables pédagogiques :** Steeve Reisberg et Kristine Jurski

**Forme de l'enseignement :** Hybride (présentiel et distanciel -synchrone et asynchrone-)

Pour vous inscrire, déposez votre candidature sur C@nditOnLine

### OBJECTIFS

- Formation à 360° sur les métiers de la profession (production, marketing, Gestion, vente)
- Répartition des enseignements sur plusieurs modules couvrant le spectre de l'activité (Brassage, Gestion, Marketing & vente).
- Formation professionnalisante par son contenu et les relations étroites avec les professionnels.
- Stage double : production & vente permettant d'appréhender de manière évolutive les différents aspects du métier.
- Formation pratique : brassage sur site professionnel

### COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Préparer, approvisionner et gérer les matières premières.

- Réaliser les activités de fabrication de la bière en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser et interpréter les contrôles en cours de production.
- Évaluer la qualité d'une bière au niveau chimique, microbiologique et sensoriel.
- Assimiler l'environnement réglementaire et économique
- Interagir avec les investisseurs/ actionnaires / banques

### Programme

### ORGANISATION

Référence formation : DUC441

**Volume horaire :** 190 heures, dont 87 heures de cours magistraux, 12 heures de travaux dirigés, 21 heures d'enseignement pratique et 70 heures stage pratique

**Calendrier :** De septembre à septembre n+1

**Rythme :** 20 jours par session de 7 heures

**Lieu :** IUT de Paris Pajol – 20 rue du département 75018 PARIS

### CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- Module 1 :** Fondamentaux : Biochimie, Microbiologie, Bilans et Traitements thermiques, bilans thermiques
- Module 2 :** Techniques brassicoles : Réglementation, Production, Historique, Matières premières, Matières amylacées, Eau de brassage,

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur > [u-paris.fr/choisir-sa-formation](http://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**

fabrication, refroidissement, oxygénation, technologie appliquée de la fermentation et de la maturation

- **Module 3** : Maitrise de la qualité : contrôles matière première, méthodes analytiques de caractérisation, analyses microbiologie et sensorielle

- **Module 4** : Environnement socio professionnel : Entreprenariat, communication, marketing, environnement réglementaire et économique, labélisation, santé

- **Module 5** : Stage production & vente (1 semaine ou 2 semaines selon profil)

#### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

##### Équipe pédagogique

**Responsables pédagogiques** : S. Reisberg, Pr, Chimie et K. Jurski, MC, Instrumentation

**Coordinateurs pédagogiques** : G. Lardeux, spécialisée en biérologie et L. Borgnon, spécialisée en biérologie

##### Membres de la commission pédagogique :

- L. Borgnon, spécialisée en biérologie
- A. Grados, Instrumentation
- K. Jurski, MC, Instrumentation
- G. Lardeux, spécialisée en biérologie
- S. Reisberg, Pr, Chimie
- L. Royon, Transferts thermiques

**Autres membres de l'équipe pédagogique** : G. Aubert / S. Brun / P. C. Galmiche / M. Gilmore / J. Haillez / E. Jalat-Dehen / H. Lalucque / J. Laskowski / L. Lecoin / G. Oltra / F. Vospan

**Ressources matérielles** : Afin de favoriser une démarche interactive et collaborative, différents outils informatiques seront proposés pour permettre :

- d'échanger des fichiers, des données
- de partager des ressources, des informations
- de communiquer simplement en dehors de la salle de cours et des temps dédiés à la formation.
- bibliothèque d'ouvrages sur la bière

#### MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS

Au cours de la formation, le stagiaire émarge une feuille de présence par demi-journée de formation en présentiel et le Responsable de la Formation émet une attestation d'assiduité pour la formation en distanciel.

À l'issue de la formation, le stagiaire remplit un questionnaire de satisfaction en ligne, à chaud. Celui-ci est analysé et le bilan est remonté au conseil pédagogique de la formation.

## STAGE

**Stage** : Obligatoire

**Durée du stage** : 70 heures

## Admission

- Personnes avec un projet professionnel
- Professionnels du secteur brassicole
- Barman et barmaid

## PRÉ-REQUIS

- Bonne connaissance des bières nécessaire
- Motivation pour l'exercice professionnel dans le domaine

## LES CLEFS DE LA RÉUSSITE

Des fiches pratiques sont à votre disposition sur la page <http://www.reussir-en-universite.fr/index.html>.

### Droits de scolarité :

### FRAIS DE FORMATION\*

- Pour toute personne finançant seule, ou pas, sa formation : **2750 €**

**FRAIS DE DOSSIER\*** : **300 €** (à noter : si vous êtes déjà inscrit(e) dans un Diplôme National à Université Paris Cité sur la même année universitaire, vous êtes exonéré(e) des

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur > [u-paris.fr/choisir-sa-formation](http://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**

frais de dossier – certificat de scolarité à déposer dans CanditOnLine).

*\*Les tarifs des frais de formation et des frais de dossier sont sous réserve de modification par les instances de l'Université.*

## Et après ?

### POURSUITE D'ÉTUDES

Vous pouvez toujours compléter ou acquérir de nouvelles compétences en vous inscrivant à d'autres diplômes d'université, des formations qualifiantes ou des séminaires.

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Opérateur ou opératrice de brasserie
- Vendeur ou vendeuse spécialisé(e)
- Responsable de point de vente
- Createur ou créatrice de brasserie
- Barman ou Barmaid
- Responsable des ventes
- Responsable communication

## Contacts

### Responsable pédagogique

Steeve Reisberg

steevereisberg.diderot@gmail.com

### Responsable pédagogique

Kristine Jurski

kristine.jurski@u-paris.fr

### Gestionnaire administratif

## En bref

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur > [u-paris.fr/choisir-sa-formation](http://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**