Université Paris Cité

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

Informations non contractuelles. Les formations sont proposées sous réserve d'accréditation ministrielle délivrée tous les 5 ans.
Dernière mise à jour le 27 janvier 2023

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 règlementaire 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

Informations non contractuelles. Les formations sont proposées sous réserve d'accréditation ministrielle délivrée tous les 5 ans.
Dernière mise à jour le 27 janvier 2023

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 ?

POURSUITES 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
* Créateur 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

Modalité(s) de formation

- Formation continue

Capacité d'accueil
Minimum 10 – Maximum 24

Lieu de formation
Site Pajol

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Informations non contractuelles. Les formations sont proposées sous réserve d'accréditation ministrielle délivrée tous les 5 ans.
Dernière mise à jour le 27 janvier 2023