

# DU Technicien brassicole

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

---

## Présentation

**Référence formation (à rappeler dans toute correspondance) : DUC441**

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

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

Pour vous inscrire, déposez votre candidature sur [C@nditOnLine](mailto: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](https://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**

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

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

\* **Module 4** : Environnement socio professionnel : Entrepreneuriat, 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 biérogologie et L. Borgnon, spécialisée en biérogologie

### Membres de la commission pédagogique :

- \* L. Borgnon, spécialisée en biérogologie
- \* A. Grados, Instrumentation
- \* K. Jurski, MC, Instrumentation
- \* G. Lardeux, spécialisée en biérogologie
- \* 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 émerge 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 ?

### 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@univ-paris-diderot.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](https://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**