
DIPLÔME UNIVERSITAIRE

Technicien/technicienne
de process brassicole



IUT

DÉPARTEMENT

GENIE BIOLOGIQUE

Campus Jean-Henri Fabre

IUT.UNIV-AVIGNON.FR

Objectifs de la formation

Dans le contexte actuel de développement des brasseries artisanales, le diplôme universitaire (DU) de technicien/technicienne de process brassicole permet de se former au métier de brasseur selon 3 axes de formations :

- **Acquérir** ou **améliorer** les connaissances scientifiques et techniques de la fabrication de la bière
- **Maîtriser** la qualité de la bière
- **Acquérir** les notions économiques et réglementaires à maîtriser pour son activité professionnelle

Conditions d'accès

La formation est accessible à toute personne qui cherche à acquérir des compétences avancées en brassage.

Les candidatures sont à adresser au responsable pédagogique (CV et lettre de motivation). Si vous êtes pré-sélectionné, un entretien téléphonique vous sera proposé.

Métiers visés

- Brasseur / brasseuse
- Chef / cheffe d'entreprise (brasserie artisanale)
- Opérateur / opératrice de brasserie

Débouchés

- Métiers exercés dans le secteur brassicole artisanal et industriel.



COMPÉTENCES VISÉES

- **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
- **Comprendre** l'environnement réglementaire et économique



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- 3 semaines de formation comprenant 105 heures de formation
- 65h de cours théoriques et 40h de travaux pratiques
- Brassages sur l'unité pilote 60L de l'IUT et chez un brasseur professionnel partenaire
- Journée de visites et d'échanges dans des brasseries locales
- Travaux pratiques de chimie, microbiologie et de zythologie
- Formateurs : enseignants universitaires et professionnels experts du secteur
- Tarif : 1 575€



Unité 1

Technique de brassage (40h)

- Process de brassage
- Approfondissement et brassage professionnel

Unité 2

Maîtrise de la qualité de la bière (39h)

- Matières premières : eau, céréales, houblon
- Microbiologie de la bière
- Composants chimiques de la bière
- Initiation à l'analyse sensorielle et zythologie

Unité 3

Environnement réglementaire et économique (26h)

- Réglementation et HACCP
- Mise en œuvre de techniques spécifiques
- Environnement économique



Institut universitaire de technologie d'Avignon (IUT)

Situé sur le campus Jean-Henri Fabre, au cœur du technopôle Agroparc, l'Institut universitaire d'Avignon délivre des bachelors universitaires de technologie (BUT), des licences professionnelles (LP) et des diplômes universitaires (DU) et se compose de quatre départements :

- Génie biologique (GB)
- Packaging, emballage et conditionnement (PEC)
- Statistique et informatique décisionnelle (STID)
- Techniques de commercialisation (TC)

CONTACT

Secrétariat pédagogique

Isabelle Davila
+33 4 90 14 38 07
isabelle.davila@univ-avignon.fr

Responsable pédagogique

Michel Jobin
michel.jobin@univ-avignon.fr

Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre
Institut universitaire de technologie
337 chemin des Meinajaries
BP 61207 - 84911 Avignon

IUT.UNIV-AVIGNON.FR



LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62
relais-handicap@univ-avignon.fr

TAXE D'APPRENTISSAGE

UNIV-AVIGNON.FR
/ Accueil / Entreprises