



Syllabus

DIPLOME UNIVERSITAIRE TECHNICIEN(NE) DE PROCESS BRASSICOLE

Sommaire

PRESENTATION	2
SCHEMA GENERAL DU DOMAINE	3
SCHEMA DU CURSUS	4
SCHEMA DE LA MENTION	5
PARCOURS ET NIVEAUX	6
DU TECHNICIEN(NE) DE PROCESS BRASSICOLE	6
Parcours DUTPB - TECHNICIEN(NE) DE PROCESS BRASSICOLE - Niveau 1	6
DETAILS DES ENSEIGNEMENTS	7
I-U05-0711 - UE1 TECHNIQUE DE BRASSAGE	8
I-E05-1221 - PROCESS GENERAL DE BRASSAGE	9
I-E05-1222 - BRASSAGE PRO	10
I-U05-0712 - UE 2 MAITRISE DE LA QUALITE DE LA BIERE	11
I-E05-1223 - MICROBIOLOGIE	12
I-E05-1224 - CHIMIE	13
I-E05-1225 - MATIERES PREMIERES	14
I-U05-0713 - UE 3 ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE ET ECONOMIQUE	15
I-E05-1226 - ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE	16
I-E05-1227 - ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE	17

PRESENTATION

 Diplôme**Diplôme Universitaire** Durée**105h** Lieux**Campus Jean-Henri Fabre - IUT** Régime d'étude**initial, continu** Secteur Niveau d'entrée**BAC** Certifiant**Oui** Stage**non** Coût de la formation**Oui****Composante****Domaine :** Institut Universitaire de Technologie**Description :** Ce texte sera renseigné prochainement.**Directeur-trice :** Christine Dransart**Equipe enseignante et du
laboratoire****Conditions d'admission**

SCHEMA GENERAL DU DOMAINE



SCHEMA DU CURSUS



SCHEMA DE LA MENTION



PARCOURS ET NIVEAUX

DU TECHNICIEN(NE) DE PROCESS BRASSICOLE

Responsable : Michel Jobin

Parcours DUTPB - TECHNICIEN(NE) DE PROCESS BRASSICOLE - Niveau 1

Responsable : Michel Jobin

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
I-U05-0711	UE1 TECHNIQUE DE BRASSAGE	40h00	3.00	
I-E05-1221	PROCESS GENERAL DE BRASSAGE	14h00	1.00	
I-E05-1222	BRASSAGE PRO	26h00	2.00	
I-U05-0712	UE 2 MAITRISE DE LA QUALITE DE LA BIERE	39h00	3.00	
I-E05-1223	MICROBIOLOGIE	19h00	1.00	
I-E05-1224	CHIMIE	12h00	1.00	
I-E05-1225	MATIERES PREMIERES	08h00	1.00	
I-U05-0713	UE 3 ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE ET ECONOMIQUE	26h00	2.00	
I-E05-1226	ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE	10h00	1.00	
I-E05-1227	ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE	16h00	1.00	

DETAILS DES ENSEIGNEMENTS



I-U05-0711 - UE1 TECHNIQUE DE BRASSAGE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	3.00	MICHEL JOBIN	40h00	Semestre

Objectifs

Prendre en compte l'environnement de la brasserie pour adapter sa technique de fabrication.

Adapter la technique de fabrication aux différents types de bières.

Description**Travail attendu****Modalités de contrôle des connaissances**

Contrôle continu

Prérequis**Compétences acquises****Références bibliographiques et ressources numériques**

I-E05-1221 - PROCESS GENERAL DE BRASSAGE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	14h00 - CM : 06h00 TP : 08h00	Semestre

Objectifs
— Acquérir les connaissances de bases et les techniques nécessaires au brassage professionnel.

Description
— Introduction au process général de brassage.
Préparation du brassage dans la halle IUT.
Brassage sur microbrasserie dans la halle IUT.

Travail attendu
—

Modalités de contrôle des connaissances
— Contrôle continu

Prérequis
— Aucun

Compétences acquises
—

Références bibliographiques et ressources numériques
—

I-E05-1222 - BRASSAGE PRO

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	2.00	MICHEL JOBIN	26h00 - CM : 18h00 TP : 08h00	Semestre

- Objectifs**
- Conduire un brassage en environnement professionnel.
 - Adapter la technique de brassage au type de bière à produire.

Description

Approfondissement Brassage
Observation et réalisation d'un brassage + embouteillage professionnel en brasserie artisanale
Etude des types de bière, lien entre goût et formulation.
Zythologie.

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Contrôle continu

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

I-U05-0712 - UE 2 MAITRISE DE LA QUALITE DE LA BIERE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	3.00	MICHEL JOBIN	39h00	Semestre

Objectifs

Maitriser la qualité des matières premières et leur transformation lors du process.

Anticiper, analyser et corriger les incidents de fabrication.

Description**Travail attendu****Modalités de contrôle des connaissances**

Contrôle continu

Prérequis**Compétences acquises****Références bibliographiques et ressources numériques**

I-E05-1223 - MICROBIOLOGIE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	19h00 - CM : 09h00 TP : 10h00	Semestre

Objectifs

- Connaître les aspects microbiologiques de la bière.
- Comprendre les différentes réactions microbiologiques de transformation des matières premières lors de la fabrication de la bière.
- Mettre en oeuvre des analyses microbiologiques pour caractériser une bière et en maîtriser sa qualité.

Description

Connaissance de la levure : structure et fonction, nutrition, croissance et métabolisme en fermentation brassicole.
Les microorganismes contaminants en brasserie.
Méthodes pratiques simples de microbiologie : les bonnes pratiques de microbiologie, suivi de population, observation, dénombrement, isolement, ?

Travail attendu**Modalités de contrôle des connaissances**

Contrôle continu

Prérequis**Compétences acquises****Références bibliographiques et ressources numériques**

I-E05-1224 - CHIMIE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	12h00 - CM : 06h00 TP : 06h00	Semestre

Objectifs

- Comprendre les différentes réactions de transformation des matières premières lors de la fabrication de la bière
- Comprendre les principes des méthodes analytiques mises en oeuvre dans le suivi du brassage
- Mettre en oeuvre des analyses chimiques pour caractériser une bière

Description

Qualité de l'eau
Chimie de la bière: transformations biochimiques lors du brassage
Les techniques de contrôle en production pour le suivi du brassage
Les techniques analytiques sur le produit fini

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Contrôle continu

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

I-E05-1225 - MATIERES PREMIERES

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	08h00 - CM : 08h00	Semestre

Objectifs

- S'assurer de la qualité des matières premières (céréales, houblon, eau)
- Comprendre les différentes réactions de transformation des matières premières lors de la fabrication de la bière

Description

Les céréales : l'orge et sa culture, les malts et les autres céréales.
Les houblons.

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Contrôle continu

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

I-U05-0713 - UE 3 ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE ET ECONOMIQUE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	2.00	MICHEL JOBIN	26h00	Semestre

Objectifs

- Connaître l'environnement économique et le marché de la bière.
- Respecter l'environnement réglementaire lié à la fabrication et à la commercialisation.

Description**Travail attendu****Modalités de contrôle des connaissances**

Contrôle continu

Prérequis**Compétences acquises****Références bibliographiques et ressources numériques**

I-E05-1226 - ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	10h00 - CM : 10h00	Semestre

Objectifs

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité, la démarche qualité et l'HACCP.

Description

- Maitriser le nettoyage et la désinfection des installations.
- Connaître la réglementation et les déclarations aux Douanes

Les règles d'hygiène et de sécurité, la démarche qualité et l'HACCP. Principes et techniques de nettoyage et de désinfection des installations en brasserie. Choix des produits. Les aspects législatifs, la réglementation et les déclarations aux Douanes.

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Contrôle continu

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

I-E05-1227 - ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

Crédits ECTS	Coefficients	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
-	1.00	MICHEL JOBIN	16h00 - CM : 08h00 TP : 08h00	Semestre

Objectifs Connaître l'environnement économique et le marché de la bière.

Description La création d'entreprise : Statuts, aides et accompagnement.
Visite de brasseries industrielles / artisanales.
Le Marché de la bière : Marketing, commercialisation, packaging.

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances Contrôle continu

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques