

MASTER 2
MENTION Nutrition et Sciences des Aliments parcours
"Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire : Vin-Bière"

REFERENCE : 28ID503J

Contrat de Formation Individuel**PROGRAMME DE FORMATION****Année universitaire 2021 - 2022**

| PEDAGOGIE | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA) |
|--|--|
| Responsable pédagogique Raphaëlle Tourdot-Maréchal tourdot@u-bourgogne.fr Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr | Ingénieur de formation Sandrine CARNIO : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr |
| UE1 : PROCEDES EN VINIFICATION | 107 h |
| Gestion de la qualité du raisin et Itinéraires techniques des process fermentaires Génie œnologique Microbiologie du vin/Génie microbiologique | |
| UE2 : PROCEDES EN MALTERIE/BRASSERIE | 202 h |
| Technologie brassicole Génie brassicole Génétique et biochimie brassicoles Hygiène et Sécurité Phytotechnie/botanique | |
| UE3 : ANALYSES SENSORIELLES | 26 h |
| UE4 : CO-PRODUITS ET VALORISATION | 70h |
| Spiritueux : procédés et suivi analytique Valorisation des sous et co-produits Développement durable en brasserie | |
| UE5 : Projet professionnel et stage | 460h |
| Volume horaire total (examens compris et hors stages) | 405 h |