

# ELABORATION DE SPIRITUEUX

REFERENCE : 28CD901J

Actions courtes inter entreprise

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2021/2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b> Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL Maître de Conférences Tél : 03 80 39 61 92 tourdot@u-bourgogne.fr</p>	<p><b>Assistant(e) de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p><b>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact <b>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</b></p>

### OBJECTIFS

Maîtriser les processus d'élaboration des eaux de vie de l'industrie de la canne à sucre, des céréales et des fruits autre que le raisin.  
Connaître les analyses chimiques des eaux de vie.  
Maîtriser le vieillissement des eaux de vie.

### PUBLIC

Tout professionnel de la filière ayant minimum un Bac +2 en sciences biologiques et un intérêt pour l'élaboration des spiritueux  
Responsables de production, directeurs techniques, chefs cavistes, responsables de laboratoire ...

### PRE-REQUIS

Bac +2 Sciences biologiques

### FORMATEURS

Professeurs et maîtres de conférence de l'IUVV.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

Programme sur 4 jours à l'Institut de la Vigne et du Vin de Dijon.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Analyses chimiques des eaux de vie. Dégustation de spiritueux.  
Possibilité de travail personnel autour d'un projet défini à l'avance avec les responsables pédagogiques.

## MOYENS TECHNIQUES

Cours magistraux séances de travaux pratiques en salle dédiée aux micro et mini distillations + 1 visite en entreprise.

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Inscription en ligne sur le site de nos actions courtes  
Étude de la candidature par le responsable pédagogique  
Candidature retenue sur simple adéquation public/cible/candidat  
Nombre de candidatures limité

<https://sefca.u-bourgogne.fr/liste-des-formations/formations-courtes.html>

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de fin de formation.  
Validation par la présence aux enseignements.

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Le contenu de cette formation courte est basée sur la maquette du Master 2 PFAA (Procédés fermentaires pour l'agro-alimentaire : Vin Bière) et enrichi d'un point sur la réglementation et d'un debriefing.

<http://sefca.u-bourgogne.fr>



**SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne**

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : [formation.continue@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)