

MASTER 2

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

REFERENCE : 28ID503K

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2022-2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p style="text-align: center;">Responsable pédagogique Raphaëlle Tourdot-Maréchal tourdott@u-bourgogne.fr</p> <p style="text-align: center;">Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p style="text-align: center;">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p> <p style="text-align: center;">Anne-Marie FLACK / Tél : 06.65.97.87.86 Sandrine CARNIO / Tél : 06.68.86.08.43</p>
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