

## 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 2023-2024

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsable pédagogique</b> Raphaëlle Tourdot-Maréchal <a href="mailto:tourdot@u-bourgogne.fr">tourdot@u-bourgogne.fr</a>  <b>Scolarité – Secrétariat pédagogique</b> Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a>	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>  Anne-Marie FLACK / Tél : 06.65.97.87.86 Sandrine CARNIO / Tél : 06.68.86.08.43
<b>UE1 : PROCEDES EN VINIFICATION</b>	<b>107 h</b>
Gestion de la qualité du raisin et Itinéraires techniques des process fermentaires Génie œnologique Microbiologie du vin/Génie microbiologique	
<b>UE2 : PROCEDES EN MALTERIE/BRASSERIE</b>	<b>202 h</b>
Technologie brassicole Génie brassicole Génétique et biochimie brassicoles Hygiène et Sécurité Phytotechnie/botanique	
<b>UE3 : ANALYSES SENSORIELLES</b>	<b>26 h</b>
<b>UE4 : CO-PRODUITS ET VALORISATION</b>	<b>70h</b>
Spiritueux : procédés et suivi analytique Valorisation des sous et co-produits Développement durable en brasserie	
<b>UE5 : Projet professionnel et stage</b>	<b>460h</b>
<b>Volume horaire total (examens compris et hors stages)</b>	<b>405 h</b>