

Master 2ème année Mention Biologie Agrosciences - Parcours Procédés Fermentaires en Agro-alimentaires: Vin Bière Spiritueux (PFAA 2024-2025)

REFERENCE : 28ID573M

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2024/2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL Maître de Conférences Tél : 03 80 39 61 92 tourdot@u-bourgogne.fr</p>	<p>Chargée de gestion de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

A partir d'une base de connaissances théoriques très complète en sciences des aliments, les étudiants (regroupant étudiants et étudiantes) sont amenés à apprendre et maîtriser les différents itinéraires de production et les contraintes particulières liées à chaque type de filières industrielles : industries brassicoles, viticoles et distilleries. Ce parcours répond à une demande professionnelle de cadres supérieurs dans des TPE/PME ou grands groupes en IAA : responsables de production, directeurs techniques, chefs cavistes, responsables de laboratoire, spécialisés dans les filières viticoles /brassicoles/ distilleries.

PUBLIC

De droit : pour les étudiants titulaires de la première année de Master 1 Biologie Agrosciences (BAG) parcours PFAA délivré à l'Université de Bourgogne (soit 60 ECTS). Sur sélection : dans la limite des places disponible. Pour être admis à suivre la formation, les candidats (candidats et candidates) doivent être titulaires d'une 1ère année de master, ou d'un diplôme de 2e cycle du niveau correspondant de la Maîtrise ou d'un titre équivalent.

PRE-REQUIS

La condition minimale d'admission au M2 PFAA est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans les domaines concernés.

FORMATEURS

Enseignants-chercheurs de l'IUVV
Enseignants chercheurs de l'Agro-Sup Dijon
Enseignants-chercheurs de la Haute École Provinciale de Hainaut-Condorcet

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le Parcours Master 2 PFAA associe sous forme d'une convention multipartite des établissements d'enseignement supérieur européens : l'Université de Bourgogne (représentée par l'IUVV), accréditée pour la délivrance du grade de Master, la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique) et la Haute Ecole Viticulture et Œnologie de Changins (Suisse). Ce parcours international, ciblé sur la maîtrise des procédés fermentaires en agro-alimentaire est unique en Europe. Il se base sur la spécificité de chaque pays partenaire pour son savoir-faire dans l'élaboration de boissons fermentées (vin, bière) et distillées (spiritueux) à forte valeur ajoutée : vins (France et Bourgogne, plus particulièrement), bières de garde / bières à profils sensoriels spécifiques pour le Hainaut (Belgique), spiritueux pour le Canton du Valais (Suisse). Ce parcours présente les spécificités suivantes : 1) un déroulement de l'enseignement théorique (Semestre 3) séquentiel dans trois pays européens (France, Suisse puis Belgique), ce qui implique une mobilité obligatoire des étudiants au cours de cette formation ; 2) l'inclusion de trois stages en entreprise au cours de l'année : deux stages au cours du Semestre 3 (durée de 4 semaines pour chaque stage - 140 heures par stage) et le stage de fin d'études (Semestre 4 - de 420 à 840 heures).

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitation viticoles, brassicoles et fromagères et de structures professionnelles des trois filières.
- Travaux dirigés en dégustation.
- Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyses
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Pour la sélection en M2 : procédure e-candidat à des dates indiquées chaque année sur notre site : <https://iuvv.u-bourgogne.fr/les-admissions>

<https://ecandidat.u-bourgogne.fr/ecandidat/>.

L'admission est conditionnée par la réussite à une épreuve probatoire comportant l'examen d'un dossier (curriculum vitae détaillé, relevé de notes, lettre de motivation). Les candidats sont retenus sur dossier.

Pour les étudiants internationaux (hors étudiants de la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet – Belgique et de la Haute Ecole – Viticulture Œnologie - Suisse)*, l'équivalence des diplômes est soumise à l'avis de la commission compétente de l'Université de Bourgogne. L'enseignement étant dispensé en français, les candidats doivent justifier de la maîtrise de cette langue (CLES, TOEIC ou équivalent).

Pour les étudiants internationaux des pays-tiers, une lettre de recommandation de l'établissement d'origine est demandée en sus au dossier d'inscription.

* établissements partenaires

Pour tous les étudiants internationaux : sur le site : <https://ub-link.u-bourgogne.fr/procedure-etudiants-internationaux-individuels/candidature-a-lub.html>

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Épreuves pratiques
Soutenance de rapport de période en entreprise.
L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Le parcours M2PFAA conduit à l'acquisition de savoirs et de compétences pour - dimensionner les matériels (cuves, de brassage, cuves de fermentation, distillateurs...), -piloter les opérations unitaires – suivre analytiquement le procédé (de la qualité de matière première au produit fini) aux niveaux physico-chimique, microbiologique et sensoriel. Cette formation répond également à la volonté des entreprises d'intégrer dans leurs procédés les demandes sociétales et environnementales, par l'acquisition de savoirs et de compétences : - valoriser les sous-produits de fermentation et/ou distillation en co-produits (valorisation des drêches par voie biotechnologique, par exemple) ; - développer de nouvelles pratiques biologiques pour la protection ou la correction des matrices et des produits finis (biocontrôle, bioprotection, désalcoolisation,..) ; -limiter l'utilisation des ressources en eau et en énergie en brasserie et distillation.

Les emplois sont en adéquation avec la formation M2PFAA : Responsable de cuverie / Maître brasseur / Responsable Production en Distillation/ Laboratoire R&D interprofession Vin / Laboratoire R&D Brasserie/ Responsable production ferments / Responsable Qualité des Eaux de vie. Le taux global d'insertion suite à la formation est de 60% à six mois et de 100% à partir de 10 mois (environ 15% des diplômés ont une promesse d'embauche avant la fin de la formation). (Source - Onglet Nutrition et Sciences des Aliments) « Enquête sur le devenir des diplômés de Master de l'Université de Bourgogne » Observatoire de l'Étudiant – U. Bourgogne

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplomes-universitaires>

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.
mission.handicap@u-bourgogne.fr / Maison de l'Université 03 80 39 69 49

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>