

Master 2 Mention Biologie Agrosociétés

Parcours "Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire : Vin-Bière-Spiritueux"

REFERENCE : 28ID503M

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2024-2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL tourdot@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique 03.80.39.61.90 Alexis.decrette@u-bourgogne.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p> <p>Anne-Marie FLACK : 06.65.97.87.86 Sandrine CARNIO : 06.58.81.09.42</p>
UE1 : PROCEDES EN VINIFICATION	126h
Gestion Qualité du raisin et Itinéraires techniques de vinification	39
Génie des procédés	31
Microbiologie des moûts et des vins et Génie microbiologique	36 20
Analyse sensorielle	20
<i>Stage entreprise vinicole 120h</i>	
UE2 – PROCEDES MALTERIE/BRASSERIE	204h
Gestion des matières premières	
Levures brassicoles	22
Technologies brassicoles	20
Analyses physico-chimiques et sensorielles des malts et bières	60 57
Qualité Hygiène Sécurité environnement	45
Durabilité en brasserie	
<i>Stage entreprise Malterie/ Brasserie 120h</i>	
UE3 – PROCEDES EN DISTILLATION	76h
Matières premières de distillerie	20
Procédés de distillation et traitement des distillats	56
UE4 – PROJET PROFESSIONNEL	32h
EXAMENS	30h
<i>Stage de fin d'études 420 à 840heures</i>	
VOLUME HORAIRE TOTAL	468 HEURES