



Durabilité en brasserie



Présentation

Description

- Notions de développement durable en malterie - brasserie : économie, impact environnemental et impact sociétal
- Valorisation des co-produits issus de la brasserie

Objectifs

- Connaître les plans d'action en vue d'optimiser les opérations unitaires en améliorant l'efficacité énergétique des procédés (bloc chaud, bloc froid)
- Connaître les stratégies pour optimiser la consommation d'eau au cours de la production
- Connaître la législation sur le traitement des eaux-usées
- Connaître les différentes possibilités de valoriser les co-produits issus de la brasserie (drêches)

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	30h
TP	Travaux Pratiques	15h

Compétences visées

- Calculer un coût de production en incluant le bilan carbone en intégrant le coût de la logistique amont et aval
- Mettre en place les actions permettant à l'entreprise d'intégrer la durabilité sur l'ensemble de la chaîne de production

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon