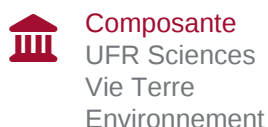




# Stage entreprise malterie/brasserie (120 heures)



## Présentation

### Objectifs

- Savoir s'intégrer dans le travail d'équipe lors de la production d'une bière
- Acquérir une expérience de terrain

### Compétences visées

- Mettre en œuvre en conditions réelles de production les différentes étapes unitaires : de la réception des matières premières à la mise en bouteilles
- Appréhender les contraintes en entreprise liées à la brasserie : organisation du travail, prise en compte d'un coût de production, charge physique, ...

### 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) | Rapport écrit sans soutenance |                    |                   | 1                           |                                   |           |



# Infos pratiques

---

## Campus

➤ Campus de Dijon