



Technologie brassicole



Présentation

Description

- Bloc chaud : les procédés associés
 - Bloc froid : les procédés associés
 - Conditionnement des bières
 - TP : réalisation d'un brassin à l'échelle semi-industrielle
-

Objectifs

Acquérir des connaissances pour la mise en œuvre des opérations unitaires en brasserie : pilotage des différents paliers de température au cours du brassage et de l'ébullition, pilotage du bloc froid incluant fermentation, filtration, refermentation et garde

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	34h
TD	Travaux Dirigés	4h
TP	Travaux Pratiques	22h

Pré-requis obligatoires

Génie des procédés (UC1 - EC2, M2 PFAA)

Compétences visées



Maîtriser la mise en œuvre de l'ensemble des opérations unitaires en intégrant les impératifs de production liés aux caractéristiques du produit ciblé (bières de haute ou basse fermentations)

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)	Epreuve Orale			2		
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			4		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon