

MASTER 2 MENTION Nutrition et Sciences des Aliments

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

REFERENCE : 28ID503H

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2019/2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center">Responsable pédagogique Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL Maître de Conférences IUVV Tél : 03 80 39 91 41</p>	<p align="center">Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 52 86 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Adresse générique vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Le Master 2 sp. PFAA-VB, fait suite au M 2 sp.PFAA : vins, bières, produits fromagers qui, accrédité par le MNSER depuis la rentrée 2004, associe sous forme d'une convention multipartite des établissements d'enseignement supérieur européens : l'Université de Bourgogne (représentée par l'IUVV), AgroSup Dijon, accrédité pour la délivrance du Master, la Haute École Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique).

Cette Spécialité Professionnelle, ciblée sur la maîtrise des procédés fermentaires en agro-alimentaire est unique en Europe. Elle est ciblée

sur la spécificité de chaque pays partenaire, voire même de régions bien définies au sein de chaque pays, pour son savoir-faire dans l'élaboration de produits alimentaires à forte valeur ajoutée : vins (France et Bourgogne, plus particulièrement), bières de garde/bières à profils sensoriels spécifiques pour le Hainaut (Belgique).

Ce Master présente les spécificités suivantes :

- 1) un déroulement de l'enseignement théorique (Semestre 3) séquentiel dans deux pays de l'Union Européenne (France, 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 d'immersion professionnelle au cours du Semestre 3 et le stage de fin d'études en entreprise (Semestre 4).

L'approche sensorielle et la valorisation des co-produits inhérents à l'élaboration des vins et des bières seront deux nouvelles UE enseignées tout au long du parcours de la formation (continuum France/Belgique).



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

PUBLIC

- Salarié en reconversion professionnelle dans le cadre d'un CIF ou d'un plan de formation.
- Demandeur d'emploi inscrits au Pôle emploi en reconversion professionnelle.

- Les candidats viennent préférentiellement d'une formation Vigne et vin, Biologie, Biochimie, Chimie ou agro-alimentaire. De solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.

PRE-REQUIS

Pour être admis à suivre la formation, les candidats doivent être titulaires d'une 1^{ère} année de master, ou d'un diplôme de 2nd

cycle du niveau correspondant de la Maîtrise ou d'un titre

équivalent : D.A.G. (Diplôme d'Agronomie Générale), D.I.A.G. (Diplôme d'Industrie Alimentaire Générale), Diplôme d'Ingénieur, Diplôme d'État de Docteur en Médecine, Diplôme d'État de Docteur Vétérinaire, Diplôme d'État de Docteur en Pharmacie ou attestation d'inscription en 6^{ème} année de Pharmacie.

Pour les étrangers (hors étudiants de la Haute École Provinciale de Hainaut-Condorcet–Belgique), 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 étrangers des pays-tiers, une lettre de recommandation de l'établissement d'origine est demandée en sus au dossier d'inscription.

- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'Agro-Sup Dijon
- Enseignants-chercheurs de la Haute École Provinciale de Hainaut-Condorcet
- Intervenants professionnels de la filière agro-alimentaire.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 405 h (plus 20h d'examens)
- 460h de stage au minimum, en trois périodes.
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot (France) et Haute École Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique).

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



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

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

Avant d'être sélectionné

- Téléchargement du dossier de candidature pédagogique : <http://iuvv.u-bourgogne.fr/scolarite/admissions.html>
- Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent IMPERATIVEMENT postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :

www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html

Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

- Transmission du dossier de candidature pédagogique à l'IUVV
- Si besoin est, un dossier de demande de Validation des Acquis Professionnels est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc (demander ce dossier auprès du SEFCA).
- 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.

Après acceptation pédagogique

- Inscription administrative auprès du SEFCA

Remarque : la démarche de Congé Individuel de Formation doit être engagée par anticipation, au moins 4 à 6 mois avant le début de la formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en novembre et en février selon les UE.
- Soutenance de rapport de stage en septembre.

L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées avec une note supérieure ou égale à 10.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

Les étudiants obtiennent un diplôme de spécialisation en procédés fermentaires liés à l'élaboration des vins, des bières, et des co-produits issus de ces fermentations avec 4 Unités d'Enseignement (UE): - UE1 Procédés en vinification

- UE2 Procédés en Brasserie / Malterie
- UE3 transversale «Senso" (Analyses Sensorielles)
- UE4 transversale Élaboration des spiritueux et Valorisation des sous et co-produits.

Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

Les emplois sont en adéquation avec la formation M2PFAA

VB : Responsable de cuverie / Maître brasseur /Laboratoire R&D interprofession Vin / Laboratoire R&D Brasserie / Responsable production ferments.

Le taux global de placement suite à la formation est de 60% à deux mois. Environ 30% des étudiants s'orientent vers d'autres formations totalement dédiées à une seule filière (dans le cas d'une poursuite en DNO ou formations associées, par exemple) ou thèse.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/master.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr