

**MASTER 2 SCIENCES-TECHNOLOGIES-SANTE****Mention Nutrition et Sciences des Aliments**

Parcours «PROCEDES FERMENTAIRES POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE: VIN-BIERE»

REFERENCE : 28ID503H

**Plan de Formation****PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2019-2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p><b>Responsable pédagogique</b> Raphaëlle Tourdot-Maréchal <a href="mailto:tourdot@u-bourgogne.fr">tourdot@u-bourgogne.fr</a></p> <p><b>Scolarité – Secrétariat pédagogique</b> Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a></p>	<p><b>Ingénieur de formation</b> Laurent JAILLET : 03.80.39.51.95 <a href="mailto:laurent.jaillet@u-bourgogne.fr">laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</a></p> <p><b>Assistante de formation</b> Anne-Marie FLACK : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr">anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</a></p>
<b>UE1 : Procédés en vinification</b>	<b>107 h</b>
Gestion de la qualité du raisin et Itinéraires techniques des process fermentaires Génie œnologique Microbiologie du vin/Génie microbiologique	
<b>UE2 : Procédés en malterie/brasserie</b>	<b>202 h</b>
Technologie brassicole Génie brassicole Génétique et biochimie brassicoles Hygiène et Sécurité Phytotechnie/botanique	
<b>UE3 : Analyses Sensorielles</b>	<b>26 h</b>
<b>UE4 : Co-produits et Valorisation</b>	
Spiritueux : procédés et suivi analytique Valorisation des sous et co-produits Développement durable en brasserie	
<b>UE5 : Projet professionnel et stage</b>	
<b>Volume horaire total (examens compris et hors stages)</b>	<b>405 h</b>

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-m1-qas.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-m1-qas.pdf)