

DIPLÔME UNIVERSITAIRE

Technicien/technicienne
de process brassicole



IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE

Campus Jean-Henri Fabre



IUT.UNIV-AVIGNON.FR

Objectifs de la formation

Dans le contexte actuel de développement des brasseries artisanales, le diplôme universitaire (DU) de technicien/technicienne de process brassicole permet de se former au métier de brasseur selon 3 axes de formations :

- **Acquérir** ou **améliorer** les connaissances scientifiques et techniques de la fabrication de la bière
- **Maîtriser** la qualité de la bière
- **Acquérir** les notions économiques et réglementaires à maîtriser pour son activité professionnelle

Conditions d'accès

La formation est accessible à toute personne qui cherche à acquérir des compétences avancées en brassage.

Pour candidater, rendez-vous sur le site de l'IUT : iut.univ-avignon.fr.

Si vous êtes pré-sélectionné, un entretien téléphonique vous sera proposé.

Métiers visés

- Brasseur / brasseuse
- Chef / cheffe d'entreprise (brasserie artisanale)
- Opérateur / opératrice de brasserie

Débouchés

- Métiers exercés dans le secteur brassicole artisanal et industriel.



COMPÉTENCES VISÉES

- **Préparer, approvisionner** et **gérer** les matières premières
- **Réaliser** les activités de fabrication de la bière en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité
- **Réaliser et interpréter** les contrôles en cours de production
- **Évaluer** la qualité d'une bière au niveau chimique, microbiologique et sensoriel
- **Comprendre** l'environnement réglementaire et économique



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- **3 semaines de formation** comprenant 105 heures de formation
- **65h de cours théoriques** et 40h de travaux pratiques
- **Brassages** sur l'unité pilote 60L de l'IUT et chez un **brasseur professionnel** partenaire
- **Journée de visites** et d'échanges dans des brasseries locales
- **Travaux pratiques** de chimie, microbiologie et de zythologie
- **Formateurs** : enseignants universitaires et professionnels experts du secteur
- **Tarif** : 1 575€



Unité 1

Technique de brassage (40h)

- Process de brassage
- Approfondissement et brassage professionnel

Unité 2

Maîtrise de la qualité de la bière (39h)

- Matières premières : eau, céréales, houblon
- Microbiologie de la bière
- Composants chimiques de la bière
- Initiation à l'analyse sensorielle et zythologie

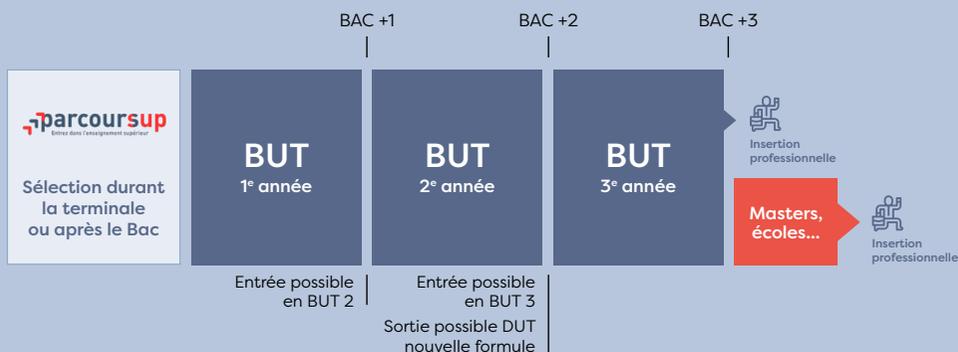
Unité 3

Environnement réglementaire et économique (26h)

- Réglementation et HACCP
- Mise en œuvre de techniques spécifiques
- Environnement économique

Schéma d'études BUT

Depuis septembre 2021



Institut universitaire de technologie d'Avignon (IUT)

Situé sur le campus Jean-Henri Fabre, au cœur du technopôle Agroparc, l'Institut universitaire de technologie d'Avignon Université délivre des bachelors universitaires de technologie (BUT) et des diplômes universitaires (DU) et se compose de quatre départements :

- Génie biologique (GB)
- Packaging, emballage et conditionnement (PEC)
- Science des données (SD)
- Techniques de commercialisation (TC)

TAXE D'APPRENTISSAGE

IUT.UNIV-AVIGNON.FR

/ Entreprises / Verser la taxe d'apprentissage

CONTACT

Accueil IUT

+33 4 90 84 14 00

Secrétariat pédagogique

Isabelle Davila

+33 4 90 84 38 07

isabelle.davila@univ-avignon.fr

Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre

Institut universitaire de technologie

337 chemin des Meinajaries

BP 61207 - 84911 Avignon

IUT.UNIV-AVIGNON.FR



LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

relais-handicap@univ-avignon.fr