

DU Production et commercialisation brassicoles, biérogologie

Code UE	Intitulé précis de l'UE	Type de contrôle Session 1	Coeff.	COURS	TD	Total des heures
UC 1	Technologie de brasserie	<p>1 projet individuel (dont les attentes sont définies en début de formation, en fonction des compétences acquises préalablement et de celles à atteindre en fin de formation) est à conduire tout au long de la formation.</p> <p>Ce projet donne lieu à la rédaction d'un rapport écrit et d'une soutenance orale devant un jury de 3 personnes (1 professionnel brassicole et 2 enseignants de la formation)</p>		21	21	42
UC 2	Industrialisation			21	21	42
UC 3	Gestion de la production / numérisation			12	20	32
UC 4	Bioanalyses – contrôles qualités			12	20	32
UC 5	Démarche qualité			20	15	35
UC 6	Aspects réglementaires			30		30
UC 7	Biérogologie et Analyses sensorielles			15	45	60
UC 8	Marketing brassicole			15	15	30
UC 9	Techniques de vente et commercialisation des produits et co-produits brassicoles				15	15
UC 10	Gestion d'entreprises de micro-brasserie – entrepreneuriat			15	10	25
Total des heures				161	182	343
<p>Se rajoutent à ces heures d'enseignements, des heures de suivi individuel des stagiaires en lien avec leur recherche d'emploi et la construction du projet professionnel (environ 20h / stagiaire). Prise en charge par des formateurs du CFPPA d'Obernai</p>						