

## À l'issue de cette formation, vous saurez :

- Dimensionner les matériels (cuves, de brassage, cuves de fermentation, distillateurs...),
- Piloter les opérations unitaires
- Suivre analytiquement le procédé aux niveaux physico-chimique, microbiologique et sensoriel.
- Valoriser les sous-produits de fermentation et/ou distillation en co-produits
- Développer de nouvelles pratiques biologiques pour la protection ou la correction des matrices et des produits finis
- Limiter l'utilisation des ressources en eau et en énergie en brasserie et distillation

## Nos objectifs :

Que vous soyez capable de maîtriser les différents itinéraires de production et les contraintes particulières liées à chaque type de filières professionnelles

Former des professionnels compétents et confiants.

Fournir des connaissances pratiques et théoriques.

## Formation en partenariat avec :



### L'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot

2 rue Claude Ladrey -  
21000 Dijon, France



### Haute école Provinciale de Hainaut "Condorcet"

Digue de Cuesmes 29, 7000  
Mons, Belgique



### Haute école de viticulture et oenologie "Changins"

Route de Duillier 52  
CH-1260 Nyon



Consultez la fiche de formation complète



## Contactez-nous :

formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr  
Tel. : 03 80 39 61 90

vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr  
Tel. : 06 65 97 87 86



**Master 2**  
**Procédés fermentaires en**  
**Agro-Alimentaire**  
**(vins-bières-spiritueux)**

[www.iuvv.u-bourgogne.fr](http://www.iuvv.u-bourgogne.fr)

## UNE FORMATION ACCESSIBLE APRÈS BAC+4

Le Parcours Master PFAA propose une deuxième année de spécialisation en production de boissons fermentées (vins-bières) et spiritueux.

Cette deuxième année associe sous forme d'une convention des établissements d'enseignement supérieur européens : Université Bourgogne Europe (représentée par l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin), accréditée pour la délivrance du grade de Master, la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique), en association avec la Haute Ecole Viticulture et Œnologie de Changins (Suisse).

## Les + de cette formation

Une spécialisation internationale, ciblée sur la maîtrise des procédés fermentaires en agro-alimentaire **UNIQUE** en Europe.

Une occasion de découvrir les spécificités et le savoir-faire de trois pays différents dans l'élaboration des boissons fermentées (vins-bières) et distillées (spiritueux) à forte valeur ajoutée :  
Le vin en France, la bière en Belgique et les spiritueux en Suisse.

## Les perspectives de carrières :

- Responsable de cuverie
- Maître Brasseur
- Responsable production en distillation
- Laboratoire R&D Interprofession Vin
- Laboratoire R&D Brasserie
- Responsable production ferments
- Responsable Qualité des Eaux de vie



Un master 2 enrichissant où j'ai pu découvrir les méthodes et pratiques d'élaboration de produits fermentés dans d'autres pays. C'est une chance incroyable.

Quentin

Les cours sont à la fois stimulants et enrichissants, je recommande vivement !

Ewen