



PROGRAMME DE FORMATION

Master 2^{ème} année Mention Biologie Agrosociétés Parcours "Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire : Vin-Bière-Spiritueux"

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique</p> <p>Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL tourdod@ube.fr Scolarité - Secrétariat pédagogique 03.80.39.61.90 Alexis.decrette@ube.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@ube.fr Anne-Marie FLACK : 06.65.97.87.86 Sandrine CARNIO : 06.58.81.09.42</p>
PROCEDES VINIFICATION	126h
<p>Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification /Génie des procédés / Microbiologie des goûts et des vins et Génie microbiologique /Analyse sensorielle</p> <p>Stage entreprise vinicole 120H</p>	
PROCEDES EN MALTERIE BRASSERIE	204h
<p>Gestion des matières premières Levure brassicole / Technologie brassicole / Gestion qualité / Durabilité en brasserie</p> <p>Stage entreprise Malterie / Brasserie 120H</p>	
PROCEDES EN DISTILLATION	76h
<p>Matières premières de distillerie Procédés de distillation et traitements des distillats</p>	
PROJET PROFESSIONNEL	32h
EXAMENS	30h
Stage de fin d'études de 420H à 840H	
VOLUME HORAIRE TOTAL	468Heures