



Licence professionnelle Valorisation des agroressources Parcours Bières et Spiritueux

Licence professionnelle Valorisation des Agroressources



ECTS
180 crédits



Durée
1 année, 2
semestres



Composante
Faculté des
Sciences et
Techniques



Campus - Ville
Biopôle -

Présentation

Le parcours Bières et spiritueux s'adresse aux apprenants dans le cadre de l'apprentissage et aux salariés dans le cas de professionnalisation ou de reconversion, avec pour finalité de former et garantir le niveau technique, la professionnalisation et l'employabilité de futurs techniciens de production et brasseurs.

Il répond aux besoins de recrutement en techniciens et agents de maîtrise de production des entreprises des boissons fermentées et alcoolisées et de création d'entreprise des jeunes générations.

Les établissements formateurs disposent :

- * d'une expérience de plus de 15 ans de formation en brasserie
- * d'une solide connaissance fondamentale et appliqué
- * d'une plateforme de micro-brasserie de 5 HI avec 12 fermenteurs, brasse environ 100 HL par an
- * d'un laboratoire de biotechnologies pour la caractérisation des boissons et produits fermentés.

Les étudiants alternent des périodes en entreprise relativement longues, de 4 à 6 semaines.

Ce parcours est réalisé en collaboration avec l'ENILEA Poligny avec des périodes de cours au sein des deux campus.

Savoir-faire et compétences

- * Le parcours permet de développer :
 - * des connaissances fondamentales et des compétences professionnelles permettant de comprendre et conduire des opérations de brasserie, mais également de participer aux opérations de vinification et de distillation,
 - * des compétences nécessaires à la gestion d'unité de production de fabrication de boisson et à la conduite de projet.
- * Intégration professionnelle et immersion active au sein d'entreprises du secteur brassicole tout au long de l'année.
- * Développement de compétences techniques transversales, professionnelles.

Admission

Conditions d'admission

L'accès à la Licence Professionnelle est sélectif (en fonction de la capacité d'accueil et des critères définis par l'université).

Les modalités de recrutement sont les suivantes :

- * **Recrutement (Sur dossier puis entretien avec le candidat) :** via [e-candidat](#) :



Et après

Poursuite d'études

Possibilité de poursuivre des études au sein d'un master du domaine.

Insertion professionnelle

Métier dans la production de boissons :

- * Brasseur-malteur
- * Cidrier
- * Technicien de fabrication en industrie alimentaire
- * Chef d'équipe de fabrication en industrie alimentaire
- * Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire
- * Chef d'atelier en industrie alimentaire
- * Technicien de recherche alimentaire
- * Technicien d'expérimentation en recherche-développement

Infos pratiques

Établissement(s) partenaire(s)

ENILEA - Poligny

<https://www.enil.fr/ecoles/enilbio>

En savoir plus

Plus d'informations sur le site de la Faculté des Sciences et Techniques

<https://www.fst.uha.fr/index.php/formations/licences/licence-professionnelle-valorisation-des-agroressources-parcours-bieres-et-spiritueux/>

Autres contacts

Responsable : Christophe BERTSCH

Courriel : christophe.bertsch@uha.fr

Référent pôle brasserie ENILEA : Laure RAVEROT-BOURGEOIS

Courriel : laure.raverot-bourgeois@educagri.fr