



AVIGNON  
UNIVERSITÉ

---

# DIPLÔME UNIVERSITAIRE

---

Technicien·ne de  
Process Brassicole



IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE

→ Campus Jean-Henri Fabre

UNIV-AVIGNON.FR

# PRÉSENTATION DE LA FORMATION

## Objectifs de la formation

Dans le contexte actuel de développement des brasseries artisanales, le diplôme universitaire de technicien-ne de process brassicole permet de se former au métier de brasseur-euse 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



## La formation

- 3 semaines pour 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 : 1575 €

## COMPÉTENCES VISÉES

1

**PRÉPARER, APPROVISIONNER  
ET GÉRER LES MATIÈRES PREMIÈRES**

2

**RÉALISER LES ACTIVITÉS DE FABRICATION  
DE LA BIÈRE**

en respectant les procédures  
et les règles d'hygiène et de sécurité

3

**RÉALISER ET INTERPRÉTER LES CONTRÔLES  
en cours de production**

4

**ÉVALUER LA QUALITÉ D'UNE BIÈRE  
au niveau chimique, microbiologique  
et sensoriel**

5

**COMPRENDRE L'ENVIRONNEMENT  
RÉGLEMENTAIRE ET ÉCONOMIQUE**



## Recrutement

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

Candidature à adresser aux responsables : CV et lettre de motivation.

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



## CONTENU DE LA FORMATION

### TECHNIQUE DE BRASSAGE /40 HEURES

- Process de brassage
- Approfondissement et brassage professionnel

### MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DE LA BIÈRE /39 HEURES

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

### ENVIRONNEMENT RÈGLEMENTAIRE ET ÉCONOMIQUE /26 HEURES

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

# DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Métiers exercés dans le secteur brassicole artisanal et industriel.

## MÉTIERS VISÉS

- Brasseur-euse
- Chef-fe d'entreprise (brasserie artisanale)
- Opérateur-riche de brasserie



## Contact

IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE



## Lieu de formation

CAMPUS JEAN-HENRI FABRE  
Institut Universitaire de Technologie  
337 chemin des Meinajaries  
BP 61207 - 84911 Avignon

## Responsable pédagogique

Michel Jobin  
michel.jobin@univ-avignon.fr

## Plus d'informations

IUT.UNIV-AVIGNON.FR