UCLouvain

lbras2305

2025

Questions spéciales de brasserie

5.00 crédits	45.0 h	Q1

Enseignants	Collin Sonia (coordinateur(trice)) ;Simon Margaux (supplée Collin Sonia) ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Préalables	Chimie, biochimie et technologie brassicole
Thèmes abordés	Au travers de cours et de visites sur sites, une série de questions spéciales pouvant évoluer en fonction des industriels invités sont abordées, telles que : - structure et fonctionnement d'une multinationale; - principaux types de bières et nouveaux produits; - rendement au brassage; - services techniques et utilités dans une brasserie; - technologies innovantes du bloc chaud; - gestion de la production et développement durable; - gestion de la qualité, KPI; - filtration de la bière et unités de carbonatation; - matières premières à l'international, législation, contraintes; - conditionnement de la bière et refermentation.
Acquis d'apprentissage	**A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :** 1 A l'issue de ce cours, l'étudiant sera capable d'échanger avec les professionnels du métier sur la production industrielle et la gestion de la production et de la qualité de bières de différents types.
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Discussion devant un jury des chapitres du Traité de Brasserie (Dunod 2022) qui ont été abordés avec les industriels du secteur invités dans le cadre du cours.
Méthodes d'enseignement	Des animateurs principalement issus de l'industrie brassicole soulèveront une série de questions spéciales à la pointe des problématiques brassicoles, au travers de séminaires interactifs. Au préalable, les étudiants auront transmis aux intervenants deux questions relatives au sujet du jour. Une partie de l'enseignement sera donné dans le cadre de visites de brasseries.
Contenu	Au travers de cours et de visites sur sites, une série de questions spéciales pouvant évoluer en fonction des industriels invités sont abordées, telles que : - structure et fonctionnement d'une multinationale; - principaux types de bières et nouveaux produits; - rendement au brassage; - services techniques et utilités dans une brasserie; - technologies innovantes du bloc chaud; - gestion de la production et développement durable; - gestion de la qualité, KPI; - filtration de la bière et unités de carbonatation; - matières premières à l'international, législation, contraintes; - conditionnement de la bière et refermentation.
Ressources en ligne	Moodle
Bibliographie	- Collin S. Traité de brasserie en 2 volumes, Dunod, 2022, ISBN : 978-2-10-083186-9 et 978-2-10-083189-0.
Autres infos	**Langue d'enseignement :** français (ponctuellement en anglais selon les invités sélectionnés)

Faculté ou entité en charge:	AGRO

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	5		