

En raison de la crise du COVID-19, les informations ci-dessous sont susceptibles d'être modifiées, notamment celles qui concernent le mode d'enseignement (en présentiel, en distanciel ou sous un format comodal ou hybride).

5 crédits	45.0 h	Q1
-----------	--------	----

Enseignants	Collin Sonia (coordinateur(trice)) ;Declercq Nicolas ;Maudoux Marc ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Acquis d'apprentissage	<i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. Un travail bibliographique en relation avec un des thèmes soulevés par les animateurs fera l'objet d'une présentation orale. La pertinence des deux questions envoyées aux intervenants avant chaque séance sera également évaluée.
Méthodes d'enseignement	En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. 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	Différentes questions spéciales à la pointe des problématiques brassicoles seront discutées en présence d'animateurs issus de l'industrie brassicole. - Etude et analyse du marché brassicole belge et international. Analyse SWOT du secteur. Notion de gestion de production, de management opérationnel et de management des risques - Structure des multinationales brassicoles - Marché et spécificités des microbrasseries - Optimisation des coûts. Intégration des notions de rendement énergétique, indicateurs industriels, index qualité, rendement de production, gestions des ressources, techniques et technologie d'autocontrôle - Gestion de l'eau : notions de prétraitement, stockage, qualité, CIP, traitement et récupération de l'eau, notions de management des pertes - Laveuse/embouteilleuse/étiqueteuse - Matériaux innovants - Nouveaux produits (bières mixtes, bières sans alcool, bières biologiques ..) - Contaminants chimiques et biologiques - procédés innovants de lutte - Différentes visions du marketing dans le secteur brassicole - Evolution de la législation relative à la bière
Ressources en ligne	Moodle
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Force majeure

Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Travail à remettre pour le premier jour de la session - Mail
---	--

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		