

5.00 crédits	45.0 h	Q1
--------------	--------	----

Enseignants	Collin Sonia ;Maudoux Marc ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Acquis d'apprentissage	
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Un entretien face à un jury en relation avec les chapitres du Traité de brasserie (S. Collin, Dunod) non abordés dans les autres cours obligatoires du programme BRAS ainsi que les thématiques discutées avec les animateurs du cours fera l'objet d'une évaluation.
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	<p>Différentes questions spéciales à la pointe des problématiques brassicoles seront discutées en présence d'animateurs issus de l'industrie brassicole.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Bibliographie	- Collin S. Traité de brasserie en 2 volumes, Dunod, 2022, ISBN : 978-2-10-083186-9 et 978-2-10-083189-0.
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		