

Filière : Technologie alimentaire



Sigle : TEBRBO

Option : Technologie de la brasserie et des boissons

Niveau : Licence (Bachelor)

Prérequis : BAC scientifique ou niveau équivalent

Débouchés :

La plupart des étudiants poursuivent leurs études après avoir obtenu la licence avec le master consécutif en technologie de la brasserie et des boissons. Les diplômés trouvent des emplois principalement dans l'industrie des boissons, les brasseries ou les malteries, mais aussi dans l'industrie alimentaire et chimique, ainsi que dans la construction d'installations. Les tâches possibles dans la profession ultérieure pourraient inclure :

- ✓ Organisation, suivi et optimisation des processus de production
- ✓ Assurance de la qualité dans les opérations de production en cours
- ✓ Organisation de la technologie d'exploitation associée
- ✓ Planification et projection de nouvelles usines
- ✓ Développement de nouveaux processus de production
- ✓ Achat et évaluation des matières premières

Description

Le diplôme de licence en technologie du brassage et des boissons traite des processus techniques, biologiques, technologiques et biochimiques de la production de boissons et du brassage de la bière.

Le programme de licence en technologie du brassage et des boissons couvre les aspects scientifiques et techniques du brassage de la bière et de la production de boissons en général. D'autres contenus clés comprennent l'assurance qualité, la technologie des opérations générales et l'administration des affaires dans l'industrie des boissons. Les sujets abordés sont les suivants :

- ✓ Achat et évaluation des matières premières
- ✓ Organisation et optimisation des différentes étapes de production pour la fabrication de boissons
- ✓ Mise en œuvre de systèmes d'assurance qualité
- ✓ Nouvelle construction ou conversion d'usines de production et d'installations d'approvisionnements
- ✓ Contrôle des propriétés analytiques et sensorielles des produits
- ✓ Développement de nouvelles boissons

Qualité et compétences :

Les diplômés du programme de bachelor en technologie de la brasserie et des boissons sont capables de :

- ✓ Produire des boissons et les tester analytiquement et sensoriellement
- ✓ Comprendre et contrôler les processus de production
- ✓ Planifier les usines de brasserie
- ✓ Appliquer les techniques de fermentation pour la production de bière
- ✓ Sélectionner et tester les matières premières pour la production de boissons
- ✓ Analyser l'économie des processus de fabrication