

# Filière : Technologie Alimentaire



**Sigle :** TECHBB

**Option :** Technologie de la brasserie et des boissons

**Niveau :** Master

**Prérequis :**

**Débouchés :**

Après avoir obtenu le master en technologie de la brasserie et des boissons, les diplômés peuvent travailler principalement dans l'industrie de la brasserie et des boissons, mais aussi dans l'industrie alimentaire ou chimique, tant dans la recherche et le développement que dans la production, l'ingénierie et la gestion de la qualité. En outre, des fonctions dans l'ingénierie des installations pour ces industries sont possibles. 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

Planification et évaluation des processus de production de boissons et de bière

Organisation de la technologie d'exploitation associée

Planification et projection de nouvelles installations de production et de nouveaux procédés de fabrication

Développement de produits innovants et nouveaux

Recherche et développement universitaire ou industrielle

Achat et évaluation des matières premières

Contrôle opérationnel, gestion de la production ou direction technique dans des brasseries, malteries ou autres industries des boissons.

**Description :**

Le programme de maîtrise en technologie de la brasserie et des boissons fournit des connaissances approfondies aux ingénieurs chargés de la production industrielle de bière et de boissons, du développement et de la recherche. Quel est l'objet de ce programme d'études?

Comme le programme de bachelor, le programme de master en technologie de la brasserie et des boissons combine ingénierie et sciences naturelles. L'ingénierie, le génie des procédés, les processus spécifiques aux produits et les processus technologiques de la production industrielle de bière et d'autres boissons sont développés et approfondis dans le programme de maîtrise. Cela comprend la conception ou la simulation de processus, l'optimisation des méthodes de production existantes et la planification des installations d'approvisionnement telles que les unités de refroidissement ou l'alimentation en air comprimé. Du côté des produits, on étudie par exemple les conversions enzymatiques dans les processus de fermentation, on traite des méthodes analytiques modernes pour l'examen des boissons et on présente des méthodes rhéologiques pour évaluer la consistance des produits. Les produits, processus et technologies innovants sont également très demandés dans l'industrie traditionnelle de la brasserie et des boissons. Les étudiants sont spécifiquement préparés à leur développement au cours de leurs études.

**Qualité et compétences :**

Les diplômés du programme de maîtrise en technologie de la brasserie et des boissons sont capables de...

- analyser et optimiser les processus de production de boissons du point de vue de l'ingénierie des processus

- conception de brasseries

- adapter le processus de brassage aux conditions spécifiques de la production

- développer des techniques de fermentation pour la production de boissons

- sélectionner et tester les matières premières pour la production de boissons

- de remettre en question l'efficacité économique des processus de production et d'ajuster les capacités de production

- surveiller, développer et optimiser statistiquement les processus de production

étudier la bière et les boissons en fonction de l'état actuel des connaissances scientifiques  
de participer à des projets de recherche dans le domaine de la technologie de la brasserie et des boissons.