

BRAS2MC - Introduction

INTRODUCTION

Introduction

Le Master de spécialisation en génie brassicole offre:

- une formation détaillant la biochimie, la chimie et la microbiologie des procédés utilisés en malterie et en brasserie ;
- une formation aux aspects pratiques et technologiques liés à ces deux industries ainsi que les aspects organoleptiques ;
- un stage-mémoire permettant aux étudiants de découvrir le secteur de la brasserie dans un contexte concret ;
- la possibilité d'acquérir une qualification professionnelle de haut niveau.

Votre profil

La formation est accessible aux étudiants belges ou étrangers titulaires d'un diplôme de fin de second cycle d'études (BAC+5) de type : Bioingénieur, Ingénieur Agronome, Ingénieur Civil, Ingénieur Chimiste, Ingénieur Industriel, Ingénieur de Gestion, Médecin, Master en Chimie, Biologie, Biochimie, Physique, Géologie, Médecine Vétérinaire, Sciences Pharmaceutiques, ou tout autre diplôme reconnu équivalent par la Faculté des Bioingénieurs.

Tout candidat n'étant pas dans un des cas d'admission automatique décrits ci-dessus, mais possédant néanmoins un diplôme BAC+5 dans le domaine des Sciences et Technologie, peut introduire une demande qui sera traitée par une commission interne à la Faculté des Bioingénieurs.

La formation est accessible aux adultes via la procédure de la valorisation des acquis de l'expérience (VAE)

Votre programme

Ce programme comprend:

- une formation théorique qui détaillera la biochimie, la chimie et la microbiologie des procédés utilisés en malterie et en brasserie ;
- une formation pratique et technologique ;
- un stage-mémoire en industrie qui permettra à l'étudiant de se familiariser à l'activité d'une équipe travaillant un problème précis lié à la fabrication du malt ou de la bière.

| | | | |
|-------------|--|--|---------------------------------|
| ○ LBRAS2301 | Technologie et biochimie du malt | Pablo Alvarez Costales Sonia Collin (coord.) Charles Nouwen | FR [q1] [30h+15h] [4 Crédits] 🌐 |
| ○ LBRAS2302 | Chimie du houblon et technologies associées | Sonia Collin | FR [q1] [30h+30h] [5 Crédits] 🌐 |
| ○ LBRAS2303 | Génétique, biochimie et technologie des fermentations brassicoles | Pablo Alvarez Costales Stephan Declerck (coord.) Charles Nouwen | FR [q1] [30h+15h] [4 Crédits] 🌐 |
| ○ LBRAS2304 | Qualités organoleptiques et microbiologiques de la bière et du vin | Sonia Collin (coord.) Marc Maudoux | FR [q1] [15h+30h] [4 Crédits] 🌐 |
| ○ LBRAS2305 | Questions spéciales de brasserie | Sonia Collin (coord.) Marc Maudoux | FR [q1] [45h] [5 Crédits] 🌐 |
| ○ LBRAS2310 | Stage-mémoire | | |

BRAS2MC - Informations diverses

CONDITIONS D'ACCÈS

PÉDAGOGIE

La diversité des enseignants participant au programme, démontrant un parcours universitaire ou industriel de dimension internationale, permettra aux candidats d'acquérir les connaissances multidisciplinaires nécessaires à la compréhension de ces matières complexes. L'intégration dans une unité à la pointe de la recherche brassicole, aux multiples contacts extérieurs, et la réalisation d'un stage de recherche parrainé par un industriel seront autant d'atouts pour le candidat désireux de se perfectionner en brasserie.

EVALUATION AU COURS DE LA FORMATION

Les méthodes d'évaluation sont conformes au règlement des études et des examens (<https://uclouvain.be/fr/decouvrir/rgee.html>). Plus de précisions sur les modalités propres à chaque unité d'apprentissage sont disponibles dans leur fiche descriptive, à la rubrique « Mode d'évaluation des acquis des étudiants ».

Les étudiants sont évalués suivant les modalités prévues au programme de cours sous forme d'examens écrits et/ou oraux, ainsi que par la réalisation d'un stage qui fera l'objet d'un rapport écrit et d'une défense orale publique devant un groupe d'enseignants, de chercheurs et d'industriels dont les compétences touchent à la discipline du stage.

Pour l'obtention de la moyenne, les notes obtenues pour les unités d'enseignement sont pondérées par leurs crédits respectifs.

FORMATIONS ULTÉRIEURES ACCESSIBLES

Ce programme ne donne pas accès à un doctorat sans une autre formation au préalable de niveau master.

GESTION ET CONTACTS

Pour toute information complémentaire concernant ce programme, veuillez contacter le secrétariat de la faculté en envoyant votre demande à secretariat-agro@uclouvain.be.

Gestion du programme

Faculté

Entité de la structure

Dénomination

Secteur

Sigle

Adresse de l'entité

SST/AGRO

Faculté des bioingénieurs ([AGRO](#))

Secteur des sciences et technologies ([SST](#))

AGRO

Croix du Sud 2 - bte L7.05.01

1348 Louvain-la-Neuve

Tél: [+32 \(0\) 10 47 37 19](tel:+322010473719) - Fax: [+32 \(0\) 10 47 47 45](tel:+322010474745)

<http://www.uclouvain.be/agro>

Site web

Mandat(s)

- Doyenne : Christine Dupont
- Directrice administrative de faculté : Carole Dekelver

Commission(s) de programme

- Commission de programme - Master Bioingénieur-Sciences agronomiques ([BIRA](#))
- Commission de programme - Master Bioingénieur-Chimie et bioindustries ([BIRC](#))
- Commission de programme - Master Bioingénieur-Sciences & technologies de l'environnement ([BIRE](#))
- Commission de programme - Bachelier en sciences de l'ingénieur, orientation bioingénieur ([CBIR](#))
- Commission de programme interfacultaire en Sciences et gestion de l'environnement ([ENVI](#))
- Fermes universitaires de Louvain ([FERM](#))

Responsable académique du programme: [Sonia Collin](https://uclouvain.be/repertoires/sonia.collin) (<https://uclouvain.be/repertoires/sonia.collin>)

Jury

- Président de jury: [Quentin Ponette](https://uclouvain.be/repertoires/quentin.ponette) (<https://uclouvain.be/repertoires/quentin.ponette>)
- Secrétaire de jury: [Marc Maudoux](https://uclouvain.be/repertoires/marc.maudoux) (<https://uclouvain.be/repertoires/marc.maudoux>)

Personne(s) de contact

- Responsable du programme: -1 135.5039978 618.705Tm [(Personne epeQ q 1 08 019u praudoux))] TJ 1 0 0 -1 0 693.34802246 Tm [(Personne(s) d