

## LICENCE PROFESSIONNELLE VALORISATION DES AGRORESSOURCES PARCOURS BIÈRES ET SPIRITUÉS



LICENCE  
PROFESSIONNELLE  
CONTÔLÉE  
PAR L'ÉTAT

FORMATION EN APPRENTISSAGE

# **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Former et garantir le niveau technique, la professionnalisation et l'employabilité de futurs techniciens de production dans le domaine des boissons et brasseurs.

L'ensemble du cursus de formation, pensé conjointement par les deux campus (FST - UHA et ENILEA), permet de répondre à une demande croissante de recrutement émise par les entreprises tout en formant au mieux les futurs techniciens et agents de maîtrise de production de ces mêmes entreprises de la filière des boissons fermentées et alcoolisées.

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Formation en centre de 18 semaines sur les campus Biopôle de Colmar durant 6 semaines et d'ENILEA Poligny durant 12 semaines, incluant des cours magistraux, des Travaux Pratiques, des visites d'entreprises, etc.
- Enseignement spécifique à distance sur plateforme complète la formation : Webalim, pour un rythme individualisé en autonomie, avec des modules de formation en microbiologie, biochimie et technologies des boissons
- 6 périodes d'alternance de 4 à 6 semaines avec un projet à conduire en entreprise
- 2 thématiques de projets tutorés :
  - Adaptation des filières boissons à la variabilité des matières premières agricoles
  - Optimisation de processus de production et l'innovation produit

### **Pré-requis obligatoires**

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (BAC +2),
- En cas de reconversion, l'étudiant devra suivre une mise à niveau, organisée en auto-formation, via la plateforme de formation à distance Webalim
- Trouver une entreprise pour effectuer son année d'alternance.

La formation est accessible uniquement sur dossier (diplôme antérieur, lettre de motivation), et entretien de recrutement.

## **COÛT DE L'INSCRIPTION**

- 175€ de frais d'inscription + 103€ de Contribution à la vie étudiante et de campus (CVEC)
- Frais d'inscription pris en charge par l'entreprise qui emploie l'apprenti pour les formations en apprentissage

#### **Le + de la formation :**

Même pendant les périodes en formation, la pratique est favorisée au maximum, en conditions réelles, grâce aux installations techniques et professionnelles dans la Halle Technologique d'ENILEA : équipements de brasserie, laboratoire de biotechnologie, aux visites sur le terrain etc..



## **COMPÉTENCES VISÉES**

- Développer des connaissances fondamentales et des compétences professionnelles permettant de comprendre et conduire des opérations de brasserie,
- Participer aux opérations de vinification et de distillation,
- Cultiver les compétences nécessaires à la gestion d'unités de production de fabrication de boisson et à la conduite de projet
- Cette formation est construite autour de quatre blocs principaux de compétences :
  - Comprendre, conduire et optimiser la production en brasserie, vinification et distillation
  - Analyser les risques d'une production, maîtriser la qualité et l'hygiène
  - Gérer une unité de production de fabrication de boissons (micro-entreprises, entreprises artisanales et industrielles)
  - Conduire des projets



## **INSERTION PROFESSIONNELLE**

- Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse
- Cidrier / Cidrière
- Technicien(ne) / Chef(fe) d'équipe / Responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Chef(fe) d'atelier en industrie alimentaire
- Technicien(ne) de recherche alimentaire
- Technicien(ne) d'expérimentation en recherche-développement

Les étudiants auront aussi la possibilité de poursuivre leurs études, si leur dossier le permet, au sein d'un Master dans le domaine.

**Service d'information et d'orientation (SIO)**

Maison de l'étudiant, 1 rue Alfred Werner  
68 093 Mulhouse Cedex  
Tél. : 03 89 33 64 40  
Courriel : sio@uha.fr  
Site : [www.sio.uha.fr](http://www.sio.uha.fr)

**Sites internet** : [www.fst.uha.fr](http://www.fst.uha.fr)  
[www.enilea.fr](http://www.enilea.fr).

**Faculté des Sciences et Techniques (FST)**

Campus Biopôle, 33 rue de Herrlisheim  
68 008 Colmar Cedex

**Responsable : Christophe BERSTCH**

Courriel : christophe.berstch@uha.fr

**Référente brasserie ENILEA : Laure RAVEROT**

Courriel : laure.raverot-bourgeois@educagri.fr

**Scolarité : Carmen KOEFFER**

Courriel : secretariat.agrosciences.fst@uha.fr

Tél. : 03 89 20 31 31

Scannez pour découvrir  
les formations de la FST

