



Gestion qualité

 ECTS
3 crédits

 Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Analyses physico-chimiques et sensorielles des bières :

- Principes des méthodes physico-chimiques spécifiques à l'analyse des bières (TP associés)
- Analyses sensorielles :
 - identification des défauts
 - test consommateur : mise en place et traitement des données (TP associés)

Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- Développement de la qualité alimentaire appliquée à la brasserie : mise en place d'un plan HACCP
- Etiquetage – Traçabilité

Objectifs

Analyses physico-chimiques et sensorielles des bières :

- Connaître les principes des principales méthodes d'analyses des bières et savoir les mettre en œuvre
- Savoir détecter un défaut organoleptique et connaître son origine
- Savoir mettre en place un test consommateur

Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- Savoir analyser les risques et les points critiques lors de la production
- Connaître les textes législatifs en vigueur
- Savoir gérer la traçabilité au cours d'une production.



Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	37h
TP	Travaux Pratiques	20h

Pré-requis obligatoires

Analyses physico-chimiques et sensorielles des bières :

- Analyse sensorielle (UE1 - EC4, M2 PFAA)

Compétences visées

Analyses physico-chimiques et sensorielles des bières :

- Interpréter les résultats d'analyses et vérifier la conformité des résultats en fonction du produit visé
- Déetecter un défaut, connaître son origine afin d'anticiper ou corriger son effet.
- Concevoir un test consommateur et traiter statistiquement les résultats

Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- Mettre en place un plan HACCP
- Mettre en place les systèmes d'auto-contrôle au cours d'une production
- Communiquer au sein de l'entreprise pour l'application de l'ensemble des protocoles Hygiène - Sécurité

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table		3			



Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table		3			

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon