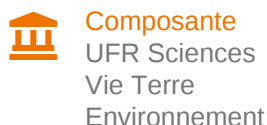




Gestion des matières premières



Présentation

Description

- Orge brassicole et maltage
- Grains crus et épices dans l'élaboration d'une recette de bière
- Importance du houblon

Objectifs

- Savoir définir un orge brassicole et connaître l'incidence des paramètres du procédé de maltage sur la qualité du malt
- Connaître les propriétés des houblons, céréales (grains crus) et épices et leurs différents apports sur qualités organoleptiques de la bière

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	22h
----	-----------------	-----

Compétences visées

Formuler une recette en fonction du produit visé.

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon