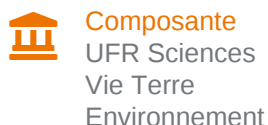




Stage entreprise malterie/brasserie (120 heures)



Présentation

Objectifs

- Savoir s'intégrer dans le travail d'équipe lors de la production d'une bière
- Acquérir une expérience de terrain

Compétences visées

- Mettre en œuvre en conditions réelles de production les différentes étapes unitaires : de la réception des matières premières à la mise en bouteilles
- Appréhender les contraintes en entreprise liées à la brasserie : organisation du travail, prise en compte d'un coût de production, charge physique, ...

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)	Rapport écrit sans soutenance			1		



Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon