



UE3 PROCÉDES EN DISTILLATION



Présentation

Description

Cette unité d'enseignement est ciblée sur la maîtrise des fermentations des matières premières destinées spécifiquement à l'élaboration de spiritueux (fruits, céréales) et sur les procédés de distillation (discontinus, continus). Elle s'appuie sur un enseignement pluridisciplinaire théorique et technique permettant d'acquérir les savoirs spécifiques pour l'optimisation, en fonction de la nature du spiritueux à élaborer, du pilotage de la distillation et le traitement des distillats, incluant son vieillissement.

Cette Unité d'Enseignement est organisée en 2 Eléments constitutifs (EC1 et EC2).

Les enseignements de cette UE sont effectués par la Haute Ecole de Viticulture et Œnologie de Changins en Suisse.

Objectifs

Les métiers visés : Responsable de distillation.

Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Matières premières de distillerie	Elément constitutif		14h		6h		2 crédits
Procédés de distillation et traitement des distillats	Elément constitutif		28h	18h	10h		4 crédits

Infos pratiques



Campus

➤ Campus de Dijon