



**NIVEAU 6 / BAC+3**



# Licence Pro B&S

**\*parcours  
Bières et Spiritueux**

formation alternance ou  
formation continue

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



**Type de formation :** alternance ou formation continue

**Durée :** 1 an (sept à août)

**Campus de formation :** Poligny (39) et Colmar (68)

**Nb de semaines en entreprise :** minimum 32

**Obtention du diplôme :** contrôle continu et mémoire avec soutenance

## Objectifs pédagogiques :

- 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

## Une formation pour qui ?

- Titulaire au minimum d'un BAC +2 : BTS/ BTSA, licence, DUT, BAC + 3, BUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2
- Personnes ayant moins de 30 ans, sauf pour celles en situation de handicap
- Personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositif de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou demandeurs d'emploi

## Métiers et débouchés :

Cadre technique, agent de maîtrise ou technicien(ne) :

- dans des entreprises de transformation, de production de boissons fermentées
- au sein d'un service R&D d'une entreprise de boissons fermentées, distillées
- de contrôle qualité ou d'assurance qualité lié aux boissons fermentées, distillées
- dans des organismes techniques, interprofessionnels, de conseils ou publics
- Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse
- Technico commercial, caviste...

## Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

## Comment s'inscrire ?

Inscription auprès de l'Université de Haute Alsace : [www.fst.uha.fr](http://www.fst.uha.fr)  
Date limite : consultez [enilea.fr](http://enilea.fr)



inscription  
[enilea.fr](http://enilea.fr)



**Nos résultats  
promo 2024**

**Licence pro BGB  
100 % de réussite**

## ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école.  
Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet

[enilea.fr](http://enilea.fr)

\* Licence professionnelle Valorisation des agro-ressources

**ENILEA** Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 6 / BAC+3

# Licence Pro B&S

\*parcours  
Bières et Spiritueux

## Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny  
recrutement.poligny@educagri.fr  
16 rue de Versailles  
39800 Poligny  
tel : 03 84 73 76 76

## Comment s'organise la formation ?

- **18 semaines en centre de formation** avec des TP et TD (12 semaines à Poligny et 6 à Colmar) et **32 semaines en entreprise** en alternance
- conduite d'un projet technique en entreprise + un projet tutoré en centre de formation
- **Lieux de formation** : Université de Haute Alsace à Colmar (68) et ENILEA campus de Poligny (39)
- **Modalités pédagogiques et d'évaluation** : Cours - mises en situation professionnelle sur la plateforme de microbrasserie et en laboratoires d'analyses de biotechnologies, biochimie et microbiologie - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim) et les centres de ressources - visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : mémoire écrit et soutenance orale en juillet
- Formation encadrée par un référent pédagogique

Cette licence professionnelle de l'Université de Haute Alsace est déployée en partenariat avec ENILEA.



consultez  
la fiche  
RNCP



## Détail de la formation :

### Semestre 1

- UE 1 Comprendre les fondamentaux des sciences des aliments
- UE 2 Connaître les matières premières agricoles
- UE 3 Maitriser la production de boissons fermentées et distillées
- UE 4 Savoir caractériser les produits
- UE 5 Comprendre les processus d'innovation et savoir gérer des projets
- UE 6 Projets tutorés (niveau 1) : adaptation des matières premières à la filière de transformation

### Semestre 2

- UE 1 Maitriser les enjeux sur la qualité, l'hygiène et la sécurité des produits et des process
- UE 2 Piloter une unité de production
- UE 3 Analyser et participer à la stratégie de l'entreprise
- UE 4 Projets tutorés (niveau 2) : optimisation et innovation technologique
- UE 5 Effectuer une mission en immersion professionnelle

enilea.fr

\* Licence professionnelle Valorisation des agro-ressources



**ENILEA Campus de Mamirolle**  
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle  
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



**ENILEA Campus de Poligny**  
16 rue de Versailles - 39800 Poligny  
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

