



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



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

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

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
Date limite : consultez enilea.fr



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2024**

**Licence pro BGB
100 % de réussite**

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

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...

Insertion et poursuite d'étude :

La licence pro BIERES & SPIRITUEUX prépare et favorise l'entrée dans le monde du travail par son côté très opérationnel.

Certains étudiants postulent à divers Master en IAA ou aux diplômes nationaux d'œnologie

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

* 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

