

- **Page 6 :**

Tableau de compétences : ajout d'un item dans TRANSMISSION : **Savoir évaluer l'impact environnemental de la production brassicole - T7**

Modification du texte : **TRANSMISSION DE LA CULTURE BIÈRE**

- **Page 7 :**

Tableau de compétences : ajout d'un item dans COMMERCIALISATION : **Concevoir un business plan - C6**

Modalités de contrôle des connaissances

Ajout de : ***Si la moyenne est inférieure à 10/20, les UE non validées seront passées en 2^e session sous forme d'un oral en présentiel ou en distanciel.***

- **Page 8 :**

Organisation de la formation

Modification du texte :

La formation **est** de ~~120~~ **130** heures en présentiel et de 70 heures en travail personnel attendu ; le présentiel est réparti sur 5 mois, à raison de 3 jours consécutifs tous les mois : lundis, mardis et mercredis, **et 4 jours pour le dernier mois : lundi, mardi, mercredi et jeudi.**

- **Page 9 :**

Organisation de la formation

Modification du texte :

Volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 120 200 heures

- Cours : 94 104 h

- visites : 8 h

- Dégustation et déjeuners pédagogiques, etc. : 18 h
--

- Travail personnel attendu (études de cas, établissement de fiches de dégustation, préparation à l'épreuve pratique): 10 70 heures

Liste des unités d'enseignements proposées

Modification du texte :

- UE2 : TRANSMISSION DE LA CULTURE BIÈRE

Ajout de texte :

- UE4 : PROJET D'ÉTUDE

- **Page 9 et 10 :**

E - Equipe Pédagogique de la formation

Modification du texte et du tableau :

Les intervenants sont issus du monde universitaire (1/4) et du milieu professionnel (3/4).

Nom et qualité des enseignant(e)s-chercheur(e)s, enseignant(e)s, chercheur(e)s, professionnel(le)s	Module	Composante d'appartenance ou établissement ou entreprise	Equipe de recherche de rattachement - section CNU	Nombre d'heures dispensées	UE concernées
Magali de Vinck Michaël Gelender Emmanuel Gillard Yves Leboeuf Hervé Marziou Dorothée Van Agt	DEGUSTATION	Beer My Guest Brewpark Projet Amertume Senses Brewing Bierologuehervemarzioux Allegoria		8 7 8 2 14 2	UE1
Dorothée Van Agt Steve Verstraeten	SOMMELERIE	Allegoria Micro Matic		8 4	UE1
Enguerrand Abt Mathieu Aubert Emmanuel Gillard Vianney Giot Philippe Lefevre Patrick Fricoteaux Sandrine Jégou	TRANSMISSION DE LA CULTURE BIÈRE	Fermentis La Bouquine Projet Amertume Methallia Brewpark URCA URCA	LVBE - 31 LVBE - 64	2 4 2 2 4 24 9	UE2
Carol-Ann Cailly Vincent Ruelle Jimmy Tréfou Dorothée Van Agt	COMMERCIALISATION	Brewjob 1001 Bières JT Financements Allegoria		4 4 4 8	UE3
Yves Leboeuf Carol-Ann Cailly Théodore Georgopoulos	ENVIRONNEMENT	Senses Brewing Brewjob URCA	CRDT	2 6 2	UE3

• **Page 12 :**
ANNEXE 1 : Budget de la formation

Modification du tableau :

BUDGET PREVISIONNEL				A PARTIR DE 2024-2025	
Formation :		DU BIEROLOGIE			
Composante :		Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne			
Département :					
Responsable :		Patrick FRICOTEAUX			
Effectif :		10			
vol heures enseignement / étudiant :		130 heures			
		Détails / Calculs justificatifs (si nécessaire)		Montants	
RECETTES					
1. DROITS D'INSCRIPTION ⁽¹⁾					
Droits d'inscription URCA niveau licence		170,00	10	1 700,00 €	
Droits complémentaires		2 950,00	10	29 500,00 €	
		SOUS TOTAL DROITS D'INSCRIPTIONS (1)		31 200,00 €	
2. SUBVENTIONS ⁽¹⁾					
PRF (Programme Régional de Formation)				0,00 €	
Partenariats privés					
		SOUS TOTAL SUBVENTIONS (2)		0,00 €	
3. AUTRES ⁽¹⁾⁽²⁾					
Taxe d'apprentissage, Subvention d'entreprise					
Plan de Formation Entreprises					
Congé et Compte personnel de Formation (CIF & CPF)					
		SOUS TOTAL AUTRES (3)		0,00 €	
		TOTAL RECETTES (A) = (1) + (2) + (3)		31 200,00 €	
DEPENSES					
1. CHARGES DE PERSONNEL ⁽¹⁾					
Enseignement (titulaires)* - (*) Heure CM + 5%		68,51 €	32	CM	2 192,32 €
Enseignement (vacataires) - (*) 100€ brut + 43%		143,00 €	98	CM	14 014,00 €
		SOUS-TOTAL CHARGES DE PERSONNEL(1)		16 206,32 €	
2. CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE					
Missions - Déplacements - Hébergements		2 300,00 €			2 300,00 €
Frais de réception		1 000 €			1 000,00 €
Supports et matériels pédagogiques		1 500 €			1 500,00 €
Dégustations, repas pédagogiques...		2 000 €			2 000,00 €
Communication		800 €			800,00 €
		SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE(2)		7 600,00 €	
3. CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE					
Charges indirectes "Formation continue" (25%)		25% des recettes Base 29 500€		7 375,00 €	
		SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE (3)		7 375,00 €	
		TOTAL DEPENSES (B) = (1) + (2) + (3) + (4)		31 181,32 €	
RESULTAT (A) - (B)					
				18,68 €	

⁽¹⁾ : Détailler les rubriques

⁽²⁾ : A préciser. Ajouter autant de lignes que nécessaire.

Une partie des heures est consacrée à des visites sur sites.

- **Page 13 :**

ANNEXE 2 : Détail des unités d'enseignements

Modification du texte :

Accueil et présentation du programme : 2 h

Dégustation (41 h)

Vocabulaire de la bière et de la dégustation : 4 h

Dégustation : 12 h

Influence des conditions extérieures : 2 h

Les arômes et les défauts : 4 h

Bières du monde : 4 h

Nouvelles tendances : 4 h

Les styles de verres et température de service : 3 h

Apprendre à animer une dégustation : 8 h

Sommellerie (12 h)

Service d'une bière, influence du niveau d'un fût et de la pression sur le tirage, entretien d'une tireuse : 4 h

Les accords bières et mets : 8 h

Transmission de la culture bière (47 h)

Histoire, contextualisation et culture : 2 h

Levures et auxiliaires : 2 h

Houblons : 3 h

Malts et maltage : 2 h

Les styles de bières : 2 h

L'élaboration : 7 h

Brassage et mise en bouteille : 9 h

Hygiène et sanitation en brasserie : 4 h

Empreinte carbone, conditionnement, stockage et transport : 2 h

Normes sanitaires et qualité alimentaire : 2 h

Visites Malteries, Brasseries et Caves à bières : 12 h

Commercialisation (22 h)

Sélection, circuits d'approvisionnement et gamme de prix : 3 h

Agencement, mise en rayon, optimisation d'un rayon bière/cave à bières : 3 h

Comment s'adresser au client pour comprendre ses attentes, scénettes de mise en situation : 4 h

Merchandising : 4 h

Outils de commercialisation, e-commerce, stratégie digitale : 4 h

Business plan : 4 h

Environnement (8 h)

Etude de marché, sociologie de la consommation : 6 h

Législation du secteur brassicole : 2 h

Travail en autonomie (70 h) : études de cas, rencontres et échanges avec des professionnels d'entreprises partenaires, établissement de fiches de dégustation, préparation à l'épreuve pratique.

Examens et restitution du projet : 8 h