

Organisation et descriptif des études

1 - Organisation générale

La durée de scolarité nécessaire à l'obtention du diplôme concerné est fixée à une année académique s'organisant ainsi :

L'enseignement sera délivré successivement dans 3 composantes européennes différentes, en ciblant sur la spécificité de chaque pays, dans l'élaboration de produits alimentaires : **vins** (France IUVV Université de Bourgogne), **bières** (Belgique Haute Ecole Provinciale de Charleroi Université du Travail - HEPCUT), **fromages** à base de lait cru (Italie Faculté de Pharmacie AMEDEO AVOGADRO de NOVARA, Université du Piémont Oriental).

Les enseignements sont assurés par une équipe d'enseignants – chercheurs, de chercheurs ou de professionnels, tous spécialisés sur le sujet traité.

Trois volets ont pour objectif de regrouper les enseignements autour de trois productions à forte valeur-ajoutée. Chaque volet est sous la responsabilité d'un co-ordinateur (France, Belgique, Italie) qui en assure la gestion et l'animation.

La formation est composée des 3 volets (Unité d'Enseignement) suivants :

UE 1 : Procédés en vinification (IUVV) **182 h** (hors stage de vinification d'une durée maximale de 5 semaines) (septembre à mi-décembre)

UE 2 : Procédés en malterie – brasserie **167 h** (hors stage brassicole) (mi-décembre à fin février)

UE 3 : Procédés en fromagerie **64 h** (mars)

Stage de fin d'étude : **4 mois (minimum) en entreprise. Un seul stage** est effectué à la suite des enseignements théoriques (début avril).

2 - Descriptif des études

(* types d'examen : contrôle continu (CC) - écrit, oral / contrôle terminal (CT) - écrit, oral / épreuve pratique (EP)

SEMESTRE 3 : ENSEIGNEMENTS THEORIQUES ET PRATIQUES										
UE	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
UE1 PROCEDES EN VINIFICATION	Gestion de la qualité du raisin	10		20		2	Ecrit+EP	1	1	2
	Génie Oenologique	10	10	20		3	Ecrit ou EP		3	3
	Microbiologie du vin et Génie microbiologique	24	6			3	Ecrit 1 Ecrit 2		1 2	3
	Procédés spécifiques liés à la vinification (mutualisation avec la spécialité AMAC)	28		8		4	Ecrit 1 Ecrit 2		1 3	4
	Veille Technologique		10							
	Analyse sensorielle		12	18		1.5	Ecrit		2	2
	Méthodologie – Dégustation (Mutualisation en partie avec le M2 Vigne et Terroir)									
TOTAL UE 1		78	38	66	182	14				14
UE 2 PROCEDES EN BRASSERIE	Technologie brassicole Filtration	75 5				6	oral		6	6
	Enseignement pratique - Brasserie - Fabrication - Microbiologie			25 10 22		3.5			3.5	3.5
	Régulation industrielle	10				1			2.5	2.5
	Hygiène/sécurité en brasserie	10				1				
	Analyse sensorielle des bières	5				0.25				

	Phytotechnie-botanique	5				0.25				
TOTAL UE 2		110		57	167	12				12
UE 3 PROCEDES EN FROMAGERIE	Chimie et technologie fromagère	32				2.5	Ecrit/oral		2.5	2.5
	Analyses et production fromagère TP en entreprise TP en laboratoire			12 20		1.5			1.5	1.5
TOTAL UE3		32		32	64	4				4

SEMESTRE 4 : STAGE EN ENTREPRISE

UE	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
UE4	Stage en entreprise					28	Mémoire Soutenance			28
	Stage de vinification					1				1
	Stage brassicole					1				1
TOTAL UE						30				30

Stage en entreprise obligatoire à partir du mois d'avril avec la mise en place d'une convention de stage entre l'établissement impliqué et la Société accueillant le stagiaire
Sociétés d'accueil (France, Belgique ou Italie)

- Organismes interprofessionnels
- Entreprises viti-vinicoles (coopératives, Sociétés privées, ..)
- Industrie des ferments
- Malteries
- Brasseries
- Entreprises fromagères (privées, coopératives, ...)
- Centres expérimentaux : Vinification, Brasserie, Laiterie - Fromagerie

Modalités de contrôle des connaissances

Sessions d'examen

Après chaque séquence d'enseignement, les étudiants sont évalués par les enseignants intervenant dans chaque unité d'enseignement.

Les sessions d'examens sont pour l'UE I : avant dernière semaine avant vacances de Noël, pour l'UE II : dernière semaine de février et pour l'UE III : dernier jour de formation, soit à la fin du mois de mars.

Les formes de contrôle sont définies par chaque coordinateur pédagogique et portés à la connaissance des étudiants au plus tard un mois après le début des cours. Le stage de fin d'étude (stage en entreprise) fait l'objet d'un rapport rédigé et d'une soutenance orale devant un jury composé d'enseignants des trois établissements partenaires, ainsi que du maître de stage en entreprise.

Descriptif des examens

La répartition en crédits européens (ECTS) s'appuie sur la mise en place des contrats d'études ECTS et du système de transcription des crédits sur la base de la note locale délivrée dans chaque établissement (notation sur 20 en France, sur 30 en Italie et notation sur 100 % en Belgique). Chaque contrat établi au nom de l'étudiant est signé par le Coordinateur ERASMUS de l'établissement. Il en est de même pour les systèmes de transcription (Transcript of Records).

Chaque Unité d'Enseignement théorique correspond à un module d'examen qui comporte des épreuves écrites et/ou orales portant sur les cours magistraux.

Le contrôle continu correspond aux notes de TP et de TD (notes d'exposés,..)

Une Unité d'Enseignement est acquise et capitalisée dès lors que l'étudiant a obtenu la moyenne.

Il existe une compensation globale au sein de chaque Unité d'Enseignement. Les coefficients des épreuves sont fixés au prorata des volumes horaires des matières enseignées.

Rapport de stage de fin d'étude (ou Travail de Fin d'Etudes)

Un seul stage est effectué à la suite des enseignements théoriques (début avril). Sa durée est au minimum de **4 mois** mais peut se prolonger pendant les vacances d'été, la validation du stage n'ayant lieu qu'au mois de septembre.

Le stage de fin d'étude (stage en entreprise) fait l'objet d'un rapport rédigé et d'une soutenance orale devant un jury composé d'enseignants des trois établissements ainsi que du maître de stage en entreprise.

Le stage est validé par 3 notes : une note donnée par le Maître de stage, une note sanctionnant le rapport écrit, une note sanctionnant la soutenance orale. La moyenne de ces trois notes constitue la note du stage

Validation

Capitalisation et compensation : Examen compensé, à condition de participer à l'ensemble des épreuves. La compensation s'effectue au niveau de chaque unité d'enseignement.

La note semestrielle correspondant à la formation théorique et pratique (hors stage de fin d'étude) est calculée à partir de la moyenne des notes des trois UE affectées de coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est $\geq 10/20$.

Diplômation

A l'issue de la formation, les étudiants recevront des diplômes distincts. Le grade de Master sera délivré par l'Université de Bourgogne. L'HEPCUT délivrera le DESS « Fermentations ». La Faculté Amedeo Avogadro délivrera son diplôme national -Master di primo livello- aux étudiants ayant payé leurs droits d'inscription en Italie.