

# Master de spécialisation en génie brassicole

(60 crédits)



[www.uclouvain.be/agro](http://www.uclouvain.be/agro)



# Le master de spécialisation en génie brassicole

[www.uclouvain.be/prog-bras2mc](http://www.uclouvain.be/prog-bras2mc)

- Campus : Louvain-la-Neuve
- Horaire de jour
- Durée : 1 an
- Langue d'enseignement : français
- Activités en anglais : OUI
- Activités en d'autres langues : NON
- Stages : OUI



Première formation brassicole francophone universitaire au niveau mondial, ce programme forme et prépare à la pratique professionnelle dans le secteur de la brasserie.

Ce programme vous permet d'acquérir les connaissances multidisciplinaires nécessaires à une compréhension du processus brassicole complet.

La formation met l'accent sur les notions fondamentales de chimie, biochimie et microbiologie brassicoles, base indispensable pour une exploitation optimale des procédés.

La diversité des enseignant-es participant au programme, démontrant tous et toutes un parcours universitaire et/ou industriel de dimension internationale, assure une réelle complémentarité des approches.

Par ailleurs, l'intégration dans un laboratoire aux multiples contacts extérieurs et à la pointe de la recherche brassicole en constitue un autre atout majeur.

La réalisation d'un stage de recherche parrainé par un-e industriel-le, les nombreuses visites d'entreprise, ainsi que l'incitation aux échanges d'expériences entre étudiant-es d'origines diverses vous permettront de trouver le parcours professionnel répondant le mieux à vos attentes.

## PROGRAMME

### COURS OBLIGATOIRES

4 crédits	Technologie et biochimie du malt
5 crédits	Chimie du houblon et technologies associées
4 crédits	Génétique, biochimie et technologie des fermentations brassicoles
4 crédits	Qualités organoleptiques et microbiologiques de la bière et du vin
5 crédits	Questions spéciales de brasserie
3 crédits	Chimie des denrées alimentaires
27 crédits	Stage - mémoire

### COURS AU CHOIX

5 crédits	Food Microbiology
3 crédits	Contrôle technologique de qualité
3 crédits	Chimie des colloïdes et des surfaces
5 crédits	Biochimie physiologique et nutritionnelle

## LES DÉBOUCHÉS

Un regain d'intérêt pour le secteur brassicole s'explique notamment par la création d'un grand nombre de "craft breweries" de par le monde, mais aussi par un besoin réel pour les grosses multinationales de trouver du personnel compétent.

La formation proposée ouvre bien sûr les portes de l'industrie brassicole, tant au niveau des services recherche/développement de grosses multinationales que pour des emplois de directeur, directrice de production/technique dans des brasseries de tailles diverses.

La brasserie est probablement une des productions alimentaires les plus complètes, où se succèdent de nombreux procédés thermiques, de séparation et de fermentation. La polyvalence de nos diplômé-es les rend dès lors particulièrement attractifs pour de nombreuses autres industries agro-alimentaires par lesquelles ils, elles seront fréquemment approchés.

## VOS COMPÉTENCES ET ACQUIS À L'ISSUE DE CE MASTER

- Vous deviendrez un-e spécialiste dans le domaine du génie brassicole, capable de diagnostiquer et de résoudre des problématiques liées au maltage, au brassage, à l'ébullition, à la fermentation et à la filtration de la bière.
- Vous enrichirez vos savoirs et développerez vos compétences en vue de poser des diagnostics et de mettre en œuvre des solutions dans un contexte professionnel, en étant capable de vous auto-évaluer ainsi que de communiquer en vous adaptant à vos interlocuteurs, interlocutrices.
- Fortement polyvalente et multidisciplinaire, la formation offerte par ce master de spécialisation privilégie l'acquisition de connaissances et de compétences combinant théorie et techniques. Elle fera de vous un-e spécialiste maîtrisant un large socle d'outils scientifiques et technologiques, vous permettant d'agir avec efficacité dans des situations professionnelles variées.

## CONDITIONS D'ADMISSION

Les titulaires d'un grade académique de master du domaine des sciences de l'ingénieur-e et plus spécifiquement ingénieur-e chimiste et des bioindustries, ingénieur-e agronome, bioingénieur-e, ingénieur-e civil d'une université belge ou d'un diplôme reconnu équivalent par la Faculté des bioingénieurs, disposeront d'un accès direct à ce programme.

Pour tout autre grade académique, une demande d'admission doit être introduite en ligne auprès du Service des inscriptions qui sera transmise ensuite auprès de la Faculté des bioingénieurs.

Un accès par Valorisation des acquis de l'expérience (VAE) est également possible, en fonction de votre expérience antérieure.

Plus d'informations : [www.uclouvain.be/prog-bras2mc-cond\\_adm](http://www.uclouvain.be/prog-bras2mc-cond_adm)

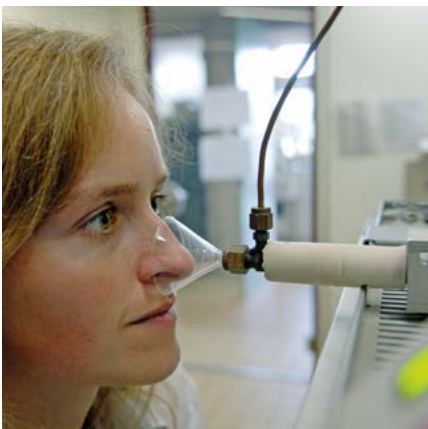
## S'INSCRIRE À L'UClOUVAIN

Que vous soyez un-e étudiant-e belge ou international-e, la procédure d'inscription débute en complétant une démarche en ligne sur le site [www.uclouvain.be/inscription](http://www.uclouvain.be/inscription).

Merci de veiller au calendrier suivant si vous n'êtes pas de nationalité belge :

- **30 avril** : date limite d'introduction d'une demande d'admission en ligne pour les étudiant-es d'une nationalité hors Union européenne qui ne résident pas en Belgique.
- **31 août** : date limite d'introduction d'une demande d'admission en ligne pour les étudiant-es d'une nationalité de l'Union européenne qui ne résident pas en Belgique.
- **15 septembre** : date limite d'introduction d'une demande d'admission en ligne et d'envoi des dossiers pour les étudiant-es de toute nationalité qui résident en Belgique.

[www.uclouvain.be/inscription](http://www.uclouvain.be/inscription)



# Pourquoi choisir cette formation à l'UCLouvain ?

## POUR SON POSITIONNEMENT INTERNATIONAL

Ce programme proposé par l'UCLouvain est la première formation brassicole francophone universitaire au niveau mondial. Il est élaboré en synergie avec d'autres formations internationales. Un échange international est par ailleurs prévu avec l'Université de Bourgogne Franche-Comté, au travers d'un séjour de deux semaines visant à illustrer les points communs et les différences entre la bière et le vin.

## POUR LA QUALITÉ DE SES ENSEIGNEMENTS

Le programme est assuré par des enseignants qui démontrent un parcours universitaire et/ou industriel de dimension internationale, qui assurent une réelle complémentarité dans les approches proposées.

Ce master répond ainsi aux besoins du marché en terme de formation tant théorique que pratique, en tenant compte des évolutions récentes du secteur

## POUR SON OUVERTURE VERS LE MONDE PROFESSIONNEL

Grâce à la possibilité de réaliser un stage parrainé par un-e industriel-le ou encore aux nombreuses visites d'entreprises, ce master vous offrira la possibilité de vous situer dans le futur parcours professionnel de votre choix.

## MAIS AUSSI...

- pour rejoindre une université prestigieuse, reconnue internationalement ;
- pour le campus de Louvain-la-Neuve qui offre un environnement idéal pour une vie universitaire enrichissante, où la culture, les rencontres internationales et l'engagement sont facilités.

Ce programme est organisé avec le soutien d'AB-InBev. **ABInBev**



## UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN

FACULTÉ DES BIOINGÉNIEURS  
Place Croix du Sud 2,  
boîte L7.05.01  
1348 Louvain-la-Neuve  
Tél : 010 47 37 19  
info-agro@uclouvain.be

[www.uclouvain.be/agro](http://www.uclouvain.be/agro)

- **Choisir ses études**  
Centre d'information et d'orientation (CIO)  
[www.uclouvain.be/cio](http://www.uclouvain.be/cio)
- **S'inscrire à l'UCLouvain**  
Service des inscriptions (SIC)  
[www.uclouvain.be/inscription](http://www.uclouvain.be/inscription)
- **Financer ses études**  
Service d'aide aux étudiants (AIDE)  
[www.uclouvain.be/aide](http://www.uclouvain.be/aide)
- **Se loger à l'UCLouvain**  
Service des logements (LOGE)  
[www.uclouvain.be/logement](http://www.uclouvain.be/logement)



@ uclouvain  
[www.uclouvain.be/futur-etudiant](http://www.uclouvain.be/futur-etudiant)

Éditrice responsable : Christine Dupont.  
L'information reprise dans ce support est susceptible d'être modifiée.  
Consultez le web pour disposer d'une version actualisée.

© UCLouvain - 5<sup>e</sup> édition  
Septembre 2022 - (22-0510-04)  
Photos : Jacky Delorme, Alexis Haulot, Reporters, DR, istock.