

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ 2024 - 2025

INTITULE Diplôme Universitaire :
TPB : Technicien.ne de Process Brassicole

PROPOSITION POUR L'ANNÉE 2024-2025

- ☐ **SUPPRESSION**
REEMPLIR LA PAGE 2
- ☒ **RENOUVELLEMENT**
REEMPLIR LES PAGES 3 et 4 et joindre les documents demandés
- ☐ **CREATION**
REEMPLIR LES PAGES 7 à 9 ET LES ANNEXES 1 à 4

Composante responsable de la formation :
Institut Universitaire de Technologie – Département Génie Biologique

Composante(s) associée(s) : FTLV

Autre(s) établissements concerné(s) :

Enseignant(s) responsable(s) :
Michel JOBIN



Avis du Conseil d'UFR ou de Composante : favorable à l'unanimité Date : 05/02/2024

Avis de la CFVU : Date : 15/02/2024

Approbation du CA : Date :

DIPLÔME D'UNIVERSITE 2024-2025

INTITULE Diplôme Universitaire :
TPB : Technicien.ne de Process Brassicole

DEMANDE DE RENOUVELLEMENT

A – Y a-t-il une modification de maquette ?

☐ OUI ☒ NON

Si oui, Imprimer la « maquette avec détail de paramétrage » 2020-2021 https://www.appigs.univ-avignon.fr/menu_dip/parcours_tout.php – et inscrire en rouge les modifications souhaitées.

B - Y a-t-il d'autres modifications ? (intitulé du diplôme, tarif, niveau, etc...)

☐ OUI ☒ NON

Si oui, indiquer ici les changements **et** joindre une fiche indiquant la nature et les modifications souhaitées

C - ELEMENTS DE SUIVI :

	2021-2022			2022-2023			2023-2024		
	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés
Formation Continue	12	12	12	15	15	15	5	5	
Formation Apprentissage									
Formation Initiale									

D - BILAN PEDAGOGIQUE :

1) Identification des publics :

Cinq (5) apprenants suivent la formation DU Technicien.ne de Process Brassicole du 15 janvier au 02 février 2024 à l'IUT d'Avignon.

Situation des candidats au moment de l'inscription :

- ayant un emploi : 60 % (3/5)
- en recherche d'emploi : 40 % (2/5)

Mode de financement de la formation DU TPB :

- Personnel : 80 % (4/5)
- Entreprise : 20 % (1/5)
- Pôle Emploi / France Travail : 0 % (0/5)

2) Devenir des diplômés :

Bilan du devenir des diplômés au 27 février 2023, soit trois semaines après la fin de la formation 2022-2023 :

- en emploi : 46,7 % (7/15)
- en stage en brasserie : 26,7 % (4/15)
- en recherche d'emploi : 26,7 % (4/15)

3) Synthèse des fiches d'évaluation complétées par les étudiants (cf annexe p 5 et 6) ne pas transmettre les fiches elles-mêmes.

En fin de formation, les participants au DU ont pu remplir une fiche d'évaluation (en Annexe 1) et participer à une séance ouverte de discussion en présence du responsable pédagogique.

Synthèse des fiches d'évaluation :

	OUI	Partiellement	NON
La formation a-t-elle répondu à votre attente ?	80%	20%	0%
Votre projet a-t-il été renforcé par la formation ?	87%	13%	0%
Recommanderiez-vous cette formation ?	100%	0%	0%

Le niveau global de satisfaction sur le contenu des modules d'enseignement est compris entre « Bien » et « Très Bien » et en hausse par rapport à l'année précédente.

Tableau de synthèse du niveau de satisfaction concernant les différents modules d'enseignement :

		AVIS				
UE	Module	TBien	Bien	ABien	Insuf	T Insuf
UE 1 Technique de brassage	Process général de brassage	X				
	Brassage professionnel	X				
UE 2 Maîtrise de la qualité de la bière	Microbiologie	X				
	Matières premières	X				
	Chimie	X				
UE 3 Environnement réglementaire et économique	Environnement réglementaire	X				
	Environnement économique	X				

Les modifications apportées au diplôme depuis la seconde session (2020-2021) semblent avoir répondu aux attentes des participants à cette formation. Pour rappel, il s'agissait de renforcer certains contenus de la formation en vue de satisfaire aux compétences attendues :

Durée de formation :

105 heures totales de formation réparties sur 3 semaines de formation (15 jours ouvrés).

Les participants au DU trouvent que le rythme est plutôt intense mais que la formation est complète et les modules bien complémentaires.

Modifications de maquette :

Création de nouveaux enseignements sur :

- le marché de la bière, le marketing et la commercialisation
- les malts et leurs propriétés

Ces nouveaux modules sont toujours particulièrement appréciés.

Travailler en demi-groupe lors des TP.

La constitution de 2 groupes TP de 7 et 8 personnes permet une implication accrue des participants dans les séances pratiques et une meilleure individualisation de l'enseignement.

Possibilité de faire un stage facultatif (sans coefficient ni évaluation finale) pour les participants à la suite de la formation et avant délivrance du diplôme.

A ce jour, quatre étudiants réalisent un stage en brasserie à l'issue du DU Technicien.ne de Process Brassicole. Les visites et échanges avec leurs maîtres de stage exposent une appréciation très positive des compétences acquises lors de leur formation.

Synthèse des échanges avec les apprenants :

Malgré une formation jugée globalement « dense », le bilan est très positif et les participants au DU TPB sont encore cette année très satisfaits de celle-ci.

E – BILAN FINANCIER :

a) tarif année 2023-2024 : 1575 €

b) recettes :

- Inscriptions : 7.875 €
- autres recettes : 0

Dépenses :

- heures d'enseignement : 105
 - dont heures mutualisées
 - dont 49 heures effectuées par statutaire UAPV
 - dont 56 heures effectuées par vacataires
- Autres dépenses (gestion, déplacements, etc...)

COUT DIRECT			
FORMATION			
Total heures		138	montant
effectuées par statutaires	45	73	3 285,00 €
effectuées par vacataires	60,36	77	4 647,72 €
prime	45	10	450,00 €
		sous total	8 382,72 €
FONCTIONNEMENT			
	dépense de fonctionnement		1 200,00 €
GESTION FTLV			
	montant		2 000,00 €
TOTAL			11 582,72 €

EQUILIBRE BUDGETAIRE			
recette par étudiant	1 575,00 €	ratio	7,35
Nombre étudiant pour équilibre général			8
RECETTES			
nombre étudiants	5	1575	7 875,00 €
DEPENSES			
	total des dépenses directes		11 582,72 €
SOLDE CREDITEUR			-3 707,72 €

ANNEXE 1

Questionnaire de fin de formation - DU de Technicien de Process Brassicole - Session 2021

UE	Module	Code	Contenu	Cours	TP	AVIS				
						T Bien	Bien	A Bien	Insat	T Insat
UE 1 Technique de brassage	Process général de brassage	1A	Introduction au process général de brassage	3						
		1B	Préparation du brassage dans la halle IUT	3						
		1C	Brassage dans la halle IUT		8					
	Brassage Professionnel	1D	Approfondissement Brassage	6						
		1E	Observation d'un brassage Pro + embouteillage		8					
		1F	Les types de bière, goût et formulation	12						
UE 2 Maîtrise de la qualité de la bière	Microbiologie	2A	La levure (structure, croissance, métabolisme) et les contaminants des bières	8						
		2B	Méthodes simples de microbiologie : suivi de population, observation, dénombrement...		10					
	Matières premières	2C	Le houblon	2						
		2D	Culture des céréales	2						
		2E	Les malts	4						
	Chimie	2F	Qualité de l'eau	3						
		2G	Chimie de la bière: transformations biochimiques lors du brassage	3						
		2H	Les techniques de contrôle en production pour le suivi du brassage		4					
		2I	Les techniques analytiques sur le produit fini		2					
UE 3 Environnement réglementaire et économique	Environnement réglementaire	3A	Hygiène et HACCP	8						
		3B	Hygiène et désinfection	2						
		3C	Réglementation/Douanes	2						
	Environnement économique	3D	Statuts	4						
		3E	Visite de brasseries		8					
		3F	Le Marché de la bière - Marketing, commercialisation, packaging	2						
		3G		2						

Remarques / propositions sur les UE :

Organisation et complémentarité des UE :

La formation a-t-elle répondu à vos attentes
Votre projet a-t-il été renforcé par la formation
Recommanderiez-vous cette formation

OUI - PARTIELLEMENT - NON Quel est votre projet à l'issue de la formation ?
OUI - PARTIELLEMENT - NON
OUI - PARTIELLEMENT - NON

Autres remarques :