

# DIPLÔME D'UNIVERSITÉ 2025 - 2026

**INTITULE Diplôme Universitaire :** ..... **Technicien.ne de Process Brassicole (TPB)**

## PROPOSITION POUR L'ANNÉE 2025-2026

☐

**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 ou Service : assurant la gestion admin. et pédagogique:

**IUT /SFTLV**

Institut et C.E.R. :

Autre(s) établissements concerné(s) :

Enseignant(s) responsable(s) : **Michel JOBIN**

Avis du Conseil d'institut ou de composante : Favorable

Date : **03/02/25**

Avis de la CFVU :

Date : **27/02/2025**

Approbation du CA :

Date :

# DIPLÔME D'UNIVERSITE 2025-2026

**INTITULE Diplôme Universitaire :** ..... **Technicien.ne de Process Brassicole (TPB)**

## DEMANDE DE RENOUVELLEMENT

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

☐ OUI

☒ NON

Si oui, Imprimer la « maquette avec détail de paramétrage » 2024-2025 [https://www.appigs.univ-avignon.fr/menu\\_dip/parcours\\_tout.php](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 : cf. annexe 2

	2022-2023			2023-2024			2024-2025		
	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés
Formation Continue	15	15	15	5	5	5	5	5	
Formation Apprentissage									
Formation Initiale									

### D - BILAN PEDAGOGIQUE :

Joindre un document précisant les informations suivantes :

- Identification des publics :
  - Inscription principale : quelle est la situation des inscrits ?
  - Inscription secondaire : diplôme national préparé
- Devenir des diplômés
- **Synthèse** des fiches d'évaluation complétées par les étudiants (cf annexe p 5 et 6) ne pas transmettre les fiches elles-mêmes.

**E – BILAN FINANCIER :**

a) tarif année 2023-2024 :

b) recettes : 7875  
– inscriptions 7875  
– autres recettes 0

Dépenses :

- heures d'enseignement :
  - dont 0 heures mutualisées
  - dont 51 heures effectuées par statutaire UAPV
  - dont 54 heures effectuées par vacataires
- Autres dépenses (gestion, déplacements, etc...)

Bilan en annexe 3

Budget prévisionnel 2025-2026 annexe 4

## ANNEXE 1 :

UE	Module	Code	Contenu	Nom Intervenant	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	T Leroux	3						
		1B	Préparation au brassage : bloc chaud / bloc froid	T Leroux	3						
		1C	Brassage dans la halle IUT	M Jobin		8					
	Brassage Professionnel	1D	Approfondissement Brassage	T Leroux	6						
		1E	Observation d'un brassage Pro + embouteillage	T Leroux		8					
		1F	Les types de bière, goût et formulation	E Pierre	12						
UE 2 Maîtrise de la qualité de la bière	Microbiologie	2A	La levure (structure, croissance, métabolisme) et les contaminants des bières	M Jobin	8						
		2B	Méthodes simples de microbiologie : suivi de population, observation, dénombrement...	M Jobin		10					
	Matières premières	2C	Le houblon	H Ramone	2						
		2D	Culture des céréales / houblon	A Bischoff	2						
		2E	Les malts	Y Chabane	4						
	Chimie	2F	Qualité de l'eau	A Bosco	3						
		2G	Chimie de la bière: transformations biochimiques lors du brassage	A Bosco	3						
		2H	Les techniques de contrôle en production pour le suivi du brassage	A Bosco		4					
		2I	Les techniques analytiques sur le produit fini	A Bosco		2					
UE 3 Environnement réglementaire et économique	Environnement réglementaire	3A	HACCP	C Grégoire	4						
		3B	Hygiène et désinfection	F Pelletier	4						
		3C	Réglementation/Douanes	B Collomp	2						
	Environnement économique	3D	Statuts	Al. Stretti Bouscar	4						
		3E	Visite de brasseries	M Jobin		8					
		3F	Le Marché de la bière : Marketing, commercialisation, packaging	E Pierre	2						
		3G		B Collomp	2						

**C - ELEMENTS DE SUIVI :**

	2022-2023			2023-2024			2024-2025		
	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés	Inscrits	Présents	diplômés
Formation Continue	15	15	15	5	5	5	5	5	
Formation Apprentissage									
Formation Initiale									

De ce suivi, il ressort trois points majeurs :

- Une baisse notable du nombre de candidatures et donc des inscrits au diplôme depuis 2 ans.

L'inversion forte depuis l'année 2022 de la tendance à l'ouverture de brasseries artisanales en France est probablement la raison principale de la méfiance des candidats à la formation.

En effet, le secteur brassicole artisanal est passé brutalement d'une croissance forte de plus de 7 ouvertures pour 1 fermeture (passant de 40 à près de 3000 brasseries artisanales dans les 30 dernières années jusqu'en 2022), à une 1 brasserie sur 10 ayant fermé ou envisageant de fermer en 2023 et 2024. Le contexte économique du secteur brassicole ne semble pas plus favorable en 2025 et les opportunités d'emploi ou de création de brasserie sont donc moins évidentes.

Cependant les entreprises font état d'un réel besoin de formation des candidats à l'embauche et de formation continue.

- Le diplôme DU TPB n'étant pas encore référencé RNCP ou RN, nous perdons chaque année les candidats souhaitant utiliser leur droit à formation *via* leur CPF.

- Une absence totale de financement France Travail.

Alors que pour les 4 premières sessions DU TPB nous avions plutôt de bons taux de financement par Pôle Emploi (entre 67% et 86% jusqu'en 2022), en 2023 et 2024, aucune des 8 demandes présentées à France Travail n'a eu de réponse positive et ce sont donc 6 candidats qui ont renoncés à se former pour seulement 2 qui se sont autofinancés.

Cette évolution nous conduit à faire évoluer notre approche, notamment sur les modes de recrutement, l'importance accrue du référencement RNCP (pour le CPF) ainsi qu'à diversifier nos actions de communication (participation à des salons professionnels, contacts accrus avec l'interprofession brassicole et les entreprises...).

## **D - BILAN PEDAGOGIQUE :**

### **1) Identification des publics :**

Cinq (5) apprenants suivent la formation DU Technicien.ne de Process Brassicole du 13 au 31 janvier 2025 à l'IUT d'Avignon.

Situation des candidats au moment de l'inscription :

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

Mode de financement de la formation DU TPB :

- Personnel : 80 % (4/5)
- Entreprise : 0 % (0/5)
- Pôle Emploi / France Travail : 0 % (0/5)
- Autre (Département 04) : 20 % (1/5)

### **2) Devenir des diplômés :**

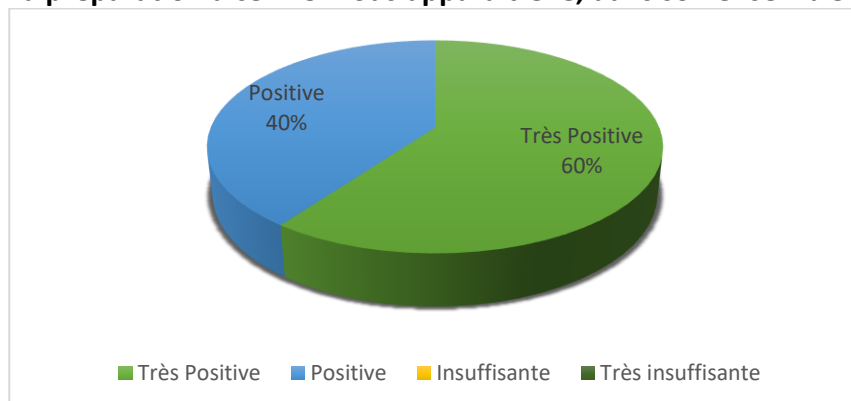
Bilan du devenir des diplômés au 7 février 2025, soit 1 semaine après la fin de la formation 2024-2025 :

- en emploi : 40 % (2/5)
- en stage en brasserie : 40 % (2/5)
- en recherche d'emploi : 1 % (1/5)

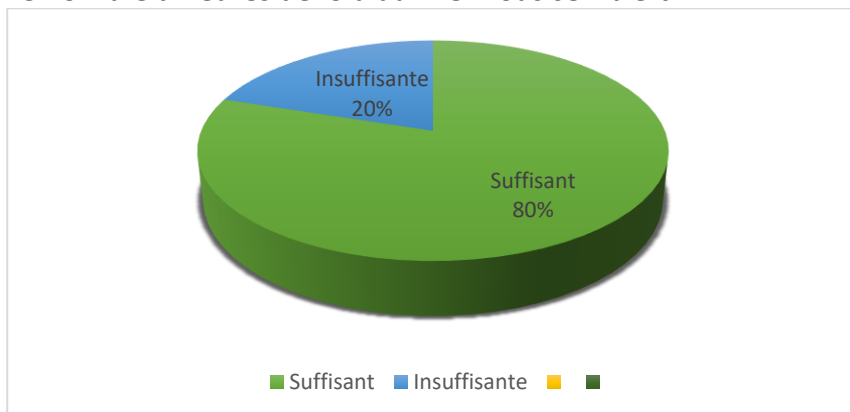
### **3) Synthèse des fiches d'évaluation complétées par les étudiants (*cf annexe 1*) ne pas transmettre les fiches elles-mêmes.**

## **1 – PRATIQUE PEDAGOGIQUE**

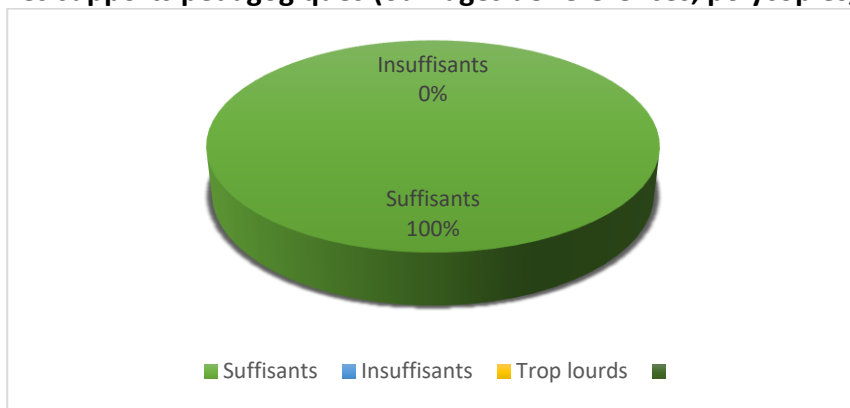
**La préparation à ce D.U. vous apparaît-elle, dans son ensemble :**



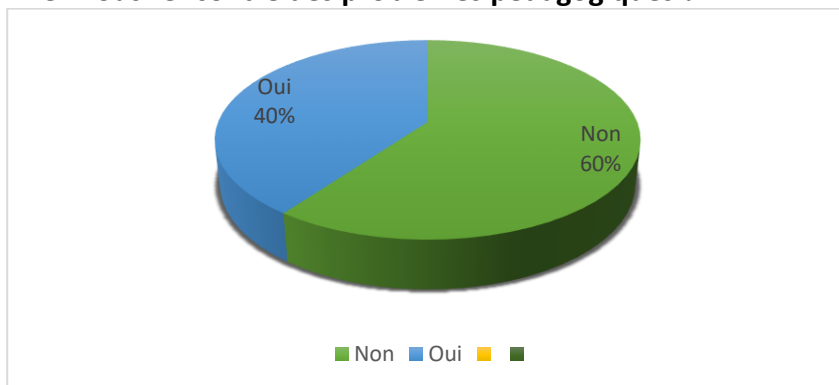
**Le nombre d'heures dévolu au D.U. vous semble-t-il :**



**Les supports pédagogiques (ouvrages de références, polycopiés, tirages, ENT...) sont-ils :**



**Avez-vous rencontré des problèmes pédagogiques ?**



**Si oui, lesquels ?**

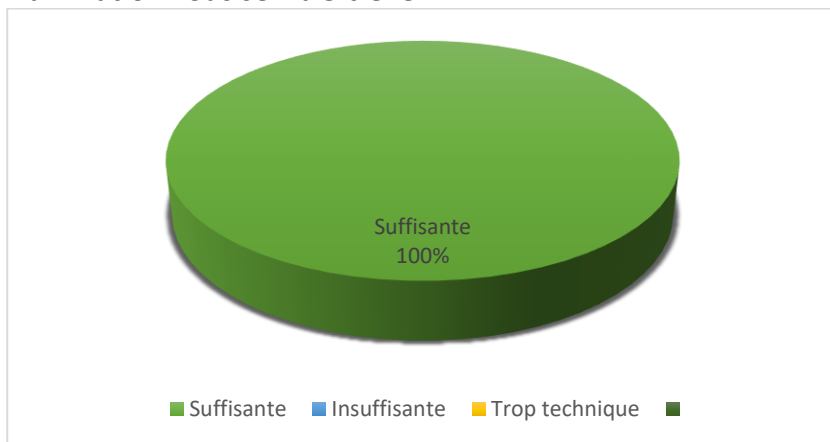
- Manque de travail sur les prérequis pour une candidate (point abordé lors de l'entretien de recrutement) qui lui a posé des problèmes dans les matières fondamentales (chimie et microbiologie)
- Évaluations jugées denses en fin de formation (pour les matières non évaluées en continu)

**Quelles améliorations pourraient être apportées ?**

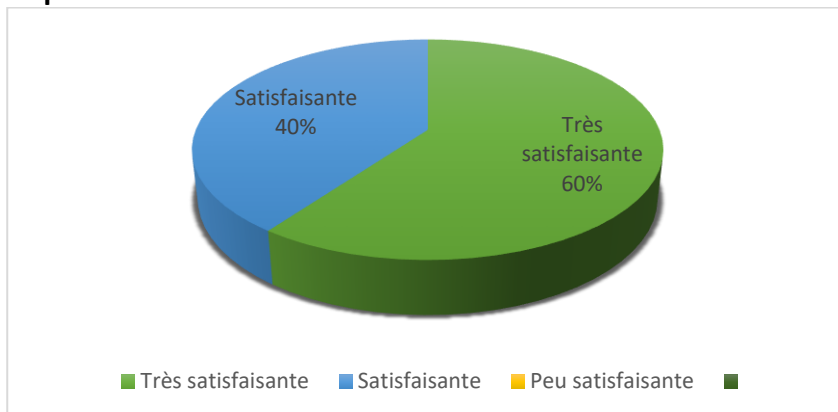
- Plus d'heures sur les matières fondamentales complexes
- Mettre à disposition des exercices (sur l'ENT) pour se préparer
- Demande d'évaluation « standardisées par QCM »

## 2 – RELATIONS AVEC L'ENSEIGNANT

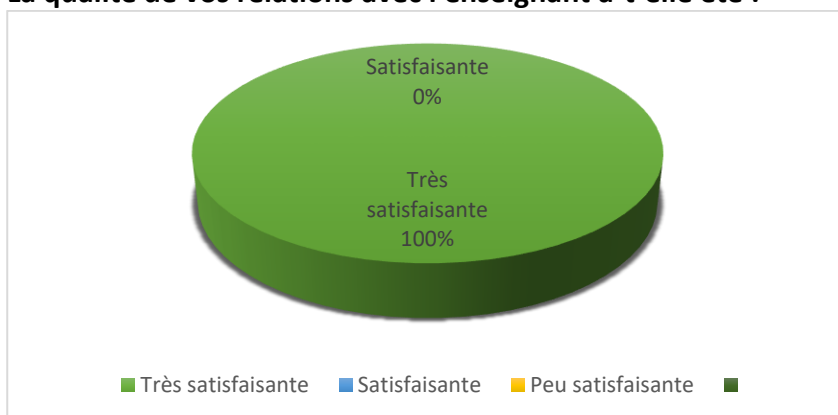
L'animation vous semble-t-elle :



La ponctualité vous semble-t-elle :



La qualité de vos relations avec l'enseignant a-t-elle été :



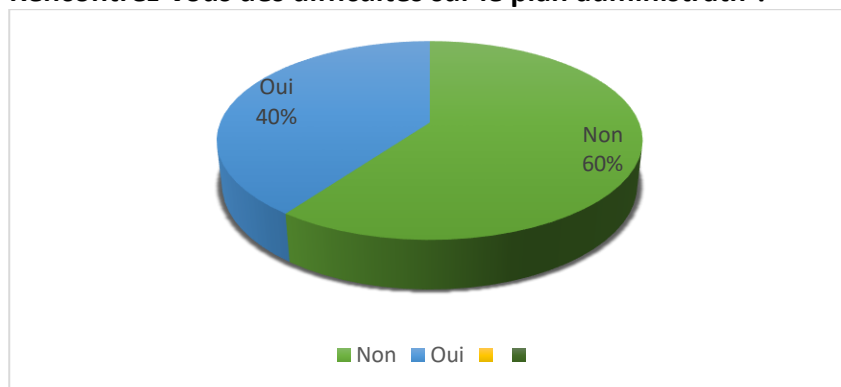
Quelles améliorations pourraient être apportées ?

- Formation sur 4 semaine pour permettre aux apprenants de mieux assimiler les connaissances.

## 3 – ORGANISATION GENERALE



### Rencontrez-vous des difficultés sur le plan administratif ?

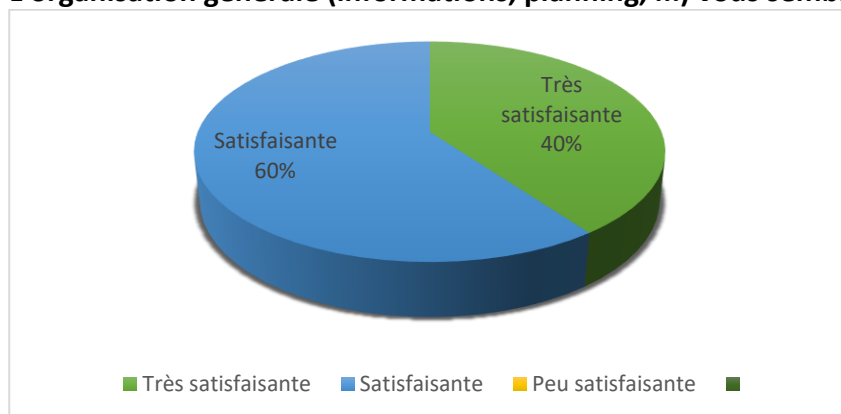


### Si oui, lesquelles ?

Lors du montage des dossiers d'inscription :

- Problème de validation du lieu de naissance
- Difficultés d'inscription en lien avec une demande de financement France Travail qui n'a pas abouti

### L'organisation générale (informations, planning, ...) vous semble-t-elle :



## 4 – CONTENU DE LA FORMATION

**Remarques sur les Unités d'Enseignement (UE) et Modules** (en précisant le code cf. tableau à remplir : voir Annexe 1)

		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	Environnement réglementaire	X				

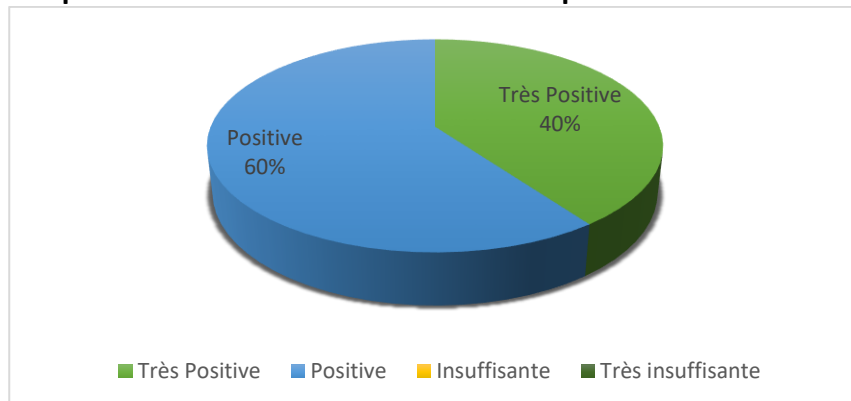
règlementaire économique	et	Environnement économique	<b>x</b>
Avis global			<b>x</b>

1C – Brassage Halle IUT : Demande de temps de retour à l'issue de cette grosse journée pour fixer certains points. Plus de temps pour concevoir la recette.  
 1E – Brassage professionnel : Souhaite de plus de mise en pratique et d'utilisation du matériel professionnel.  
 1F – Zythologie : Problème olfactif d'un participant diminuant l'impact de la séance.  
 3D – Statuts : Difficulté de se projeter concrètement dans la création d'entreprise

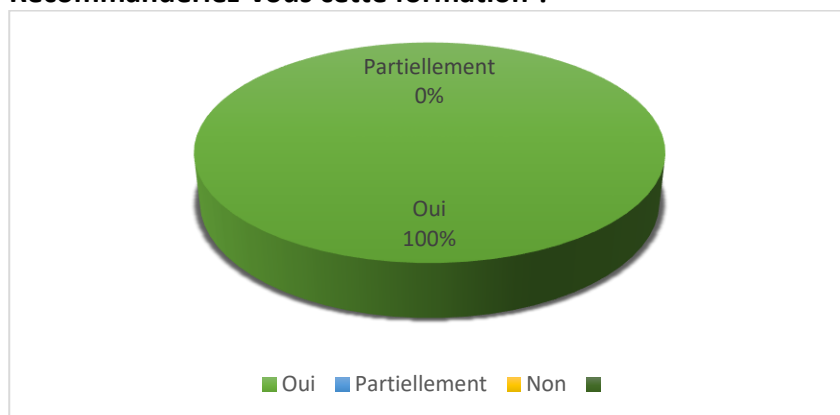
### Organisation et complémentarité des UE

-RAS-

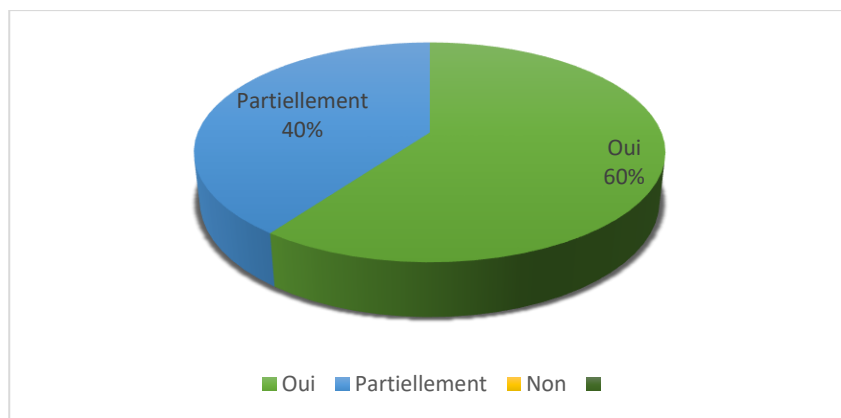
### De quelle manière la formation a-t-elle répondu à vos attentes ?



### Recommanderiez-vous cette formation ?



### La formation vous a-t-elle permis de préciser votre projet ?



**Quel est votre projet à l'issue de la formation ? (Préciser à court, moyen ou long terme)**

- Consolidation des acquis avec un stage + Approfondissement de la Zythologie.
- Obtenir un poste de brasseur (court terme) / Ouverture microbrasserie (moyen/long terme)
- Réaliser une étude de marché grâce aux connaissances acquises pour préciser le projet professionnel (ouverture d'une brasserie locale)
- Obtenir un poste de brasseur (court terme) / Ouverture brasserie = food-truck (moyen terme)
- Se servir des acquis et outils de la formation pour mieux définir le projet de brasserie mis en place avec un associé.

**5 – AUTRES OBSERVATIONS ET SUGGESTIONS**

-RAS-

**BILAN DES ECHANGES EN FIN DE FORMATION :**

Points positifs :

Implication de l'équipe pédagogique.

Bonne progression pédagogique tout au long de la formation.

Intervenants de qualité avec un grand désir de partage de leurs connaissances

La journée de visites de brasseries apporte beaucoup d'éléments de réflexion, connaissance du matériel, des pratiques, des choix stratégiques...

Pistes d'améliorations :

La formation est jugée particulièrement dense. Cela est considéré comme très positif.

Des pistes sont discutées : la possibilité de rajouter une semaine (soit 4 semaines totales) ou de faire des semaines de 4 jours pour permettre de travailler sur les cours pendant la formation.

Préférer des évaluations au fur et à mesure des enseignements quand cela est possible, ou au moins à la fin de chaque semaine.

Intégrer un temps pour travailler sur l'élaboration de recette (en fin de formation pour valoriser les

acquis)

Pouvoir travailler sur de matériel de brasserie professionnel

Bilan Financier - DU TPB 2024-2025

Réalisé Coût de Formation

EFFECTIFS 5

Coût horaires des formateurs

H totales d'enseignement	Partenaire		Université		Stage
	CM	TD/TP	CM	TD/TP	
97			57	40	
			91,79 €	61,22 €	

DEPENSES				
	Partenaire	Université	TOTAL	
Charges d'enseignements	- €	7 680,83 €	7 680,83 €	
CM	- €	5 232,03 €	5 232,03 €	
TD/TP	- €	2 448,80 €	2 448,80 €	
Charges pédagogiques	- €	612,20 €	612,20 €	
Responsable pedagogique UA 10h		612,20 €	612,20 €	
			- €	
Coûts du soutien administratif	- €	1 500,00 €	1 500,00 €	
Ingénierie de formation et de développement				
Gestionnaire de formation		1 500,00 €	1 500,00 €	
Matériel et fournitures	- €	1 200,00 €	1 200,00 €	
Frais de reprographie (photocopies+plaquettes+affiches+kakemono ...)			- €	
Achat de fournitures de TP (300 euros / étudiants)		900,00	900,00 €	
Frais de missions		300,00	300,00 €	
Autres charges directes	- €	- €	- €	
Coût contrat CFA (550€)			- €	
Frais mesure d'accompagnement du CFA (20%)			- €	
Fond mutualisés (10%)			- €	
Frais généraux	- €	1 653,75 €	1 653,75 €	
Frais de gestion 21%		1 653,75 €	1 653,75 €	
TOTAUX	- €	12 646,78 €	12 646,78 €	

RECETTES	
Recettes	7 875,00 €
Frais de formation	7 875,00 €
Subventions	

BENEFICES	
Bénéfices	- 4 771,78 €
AU	
Partenaire	

Seuil de rentabilité pour une prise en charge individuelle			
Effectifs	Recette	Bénéfices	
1	1575	-	9 748,78 €
2	3150	-	8 504,53 €
3	4725	-	7 260,28 €
4	6300	-	6 016,03 €
5	7875	-	4 771,78 €
6	9450	-	3 527,53 €
7	11025	-	2 283,28 €
8	12600	-	1 039,03 €
9	14175		205,22 €
10	15750		1 449,47 €
11	17325		2 693,72 €
12	18900		3 937,97 €
13	20475		5 182,22 €
14	22050		6 426,47 €
15	23625		7 670,72 €
16	25200		8 914,97 €
17	26775		10 159,22 €
18	28350		11 403,47 €
19	29925		12 647,72 €
20	31500		13 891,97 €
21	33075		15 136,22 €
22	34650		16 380,47 €
23	36225		17 624,72 €
24	37800		18 868,97 €

Budget prévisionnel - DU TPB 2025-2026

Coût de Formation

EFFECTIFS 13

Coût horaires des formateurs

H totales d'enseignement	Partenaire		Université		Stage
	CM	TD/TP	CM	TD/TP	
105			65	40	
			91,79 €	61,22 €	

DEPENSES				
		Partenaire	Université	TOTAL
Charges d'enseignements	- €	8 415,15 €		8 415,15 €
CM	- €	5 966,35 €		5 966,35 €
TD/TP	- €	2 448,80 €		2 448,80 €
Charges pédagogiques	- €	612,20 €		612,20 €
Responsable pedagogique UA 10h			612,20 €	612,20 €
				- €
Coûts du soutien administratif	- €	5 500,00 €		5 500,00 €
Ingénierie de formation et de développement			4 000,00 €	4 000,00 €
Gestionnaire de formation			1 500,00 €	1 500,00 €
Matériel et fournitures	- €	900,00 €		900,00 €
Frais de reprographie (photocopies+plaquettes+affiches+kakemono ...)				- €
Achat de fournitures de TP (300 euros / étudiants)			900,00 €	900,00 €
Frais de missions				
Autres charges directes	- €	- €		- €
Coût contrat CFA (550€)				- €
Frais mesure d'accompagnement du CFA (20%)				- €
Fond mutualisés (10%)				- €
Frais généraux	- €	5 292,00 €		5 292,00 €
Frais de gestion 21%			5 292,00 €	5 292,00 €
TOTAUX	- €	20 719,35 €		20 719,35 €

RECETTES	
Recettes	25 200,00 €
Frais de formation	25 200,00 €
Subventions	

BENEFICES	
Bénéfices	4 480,65 €
AU	
Partenaire	

Seuil de rentabilité pour une prise en charge individuelle			
Effectifs	Recette	Bénéfices	
1	1575	-	14 183,10 €
2	3150	-	12 938,85 €
3	4725	-	11 694,60 €
4	6300	-	10 450,35 €
5	7875	-	9 206,10 €
6	9450	-	7 961,85 €
7	11025	-	6 717,60 €
8	12600	-	5 473,35 €
9	14175	-	4 229,10 €
10	15750	-	2 984,85 €
11	17325	-	1 740,60 €
12	18900	-	496,35 €
13	20475		747,90 €
14	22050		1 992,15 €
15	23625		3 236,40 €
16	25200		4 480,65 €
17	26775		5 724,90 €
18	28350		6 969,15 €
19	29925		8 213,40 €
20	31500		9 457,65 €
21	33075		10 701,90 €
22	34650		11 946,15 €
23	36225		13 190,40 €
24	37800		14 434,65 €