

Bachelier en Agronomie orientation AA

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : agro.montignies@helha.be

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 214 Fermentation industrielle et brasserie			
Code	AGAA2B14	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Olivier JANSSENS (olivier.janssens@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Par "fermentations industrielles" on entend toutes les productions exploitant des microorganismes. Cela va du secteur alimentaire (production d'éthanol (vin, bière, ...), de laits fermentés (yogourts, fromages, ...), panification, ...) au secteur pharmaceutique (productions d'antibiotiques, de probiotiques, de certains vaccins, ...), en passant par la gestion de l'environnement (stations d'épurations, production de biogaz, ...), voire la chimie (production d'acide citrique, de biocombustibles, ...). Il s'agit donc d'un domaine extrêmement important parmi les débouchés possibles des bacheliers en AIBT.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Informier, communiquer et travailler en équipe**

- 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques

Compétence 4 **Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche**

- 4.1 Mettre en œuvre un protocole expérimental et l'adapter si nécessaire
- 4.2 Mettre en application les techniques de mesurage, échantillonnages, analyses, identifications, et autres démarches nécessaires aux objectifs de la recherche appliquée
- 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- 4.5 Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche

Compétence 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé

Compétence AI 6 **Assurer le fonctionnement d'unités de production agro-industrielles et biotechnologiques et s'y intégrer**

- AI 6.1 Mettre en œuvre et/ou adapter un processus technologique, biologique, chimique ou physique
- AI 6.2 Gérer des unités pilotes

Acquis d'apprentissage visés

Par "fermentations industrielles" on entend toutes les productions exploitant des microorganismes. Cela va du secteur alimentaire (production d'éthanol (vin, bière, ...), de laits fermentés (yogourts, fromages, ...), panification, ...) au secteur pharmaceutique (productions d'antibiotiques, de probiotiques, de certains vaccins, ...), en passant par la gestion de l'environnement (stations d'épurations, production de biogaz, ...), voire la chimie (production d'acide

citrique, de biocombustibles, ...). Il s'agit donc d'un domaine extrêmement important parmi les débouchés possibles des bacheliers en AIBT.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGAA2B14 · 214 Fermentation industrielle et brasserie 48h / 4 C

Cette activité d'apprentissage comprend les parties suivantes :

Fermentation industrielle 12 h

Laboratoire de brasserie et de fermentation industrielle 36 h

Contenu

Introduction

La brasserie

Upstream processing

La culture en bioréacteur

Downstream processing

Nettoyage et désinfection

Les transferts gaz-liquides

Démarches d'apprentissage

Cours magistral (en ligne)

Visites d'entreprises (si la situation sanitaire le permet)

Manipulations en laboratoire

Dispositifs d'aide à la réussite

Notes de cours

Séances de travaux pratiques (voir laboratoire de fermentation industrielle)

Sources et références

- Crueger W & A, A textbook of industrial microbiology (2nd edition), Sinauer Associates Inc, Sunderland USA, 1990
Scriban R, Biotechnologie, Technique et documentation, Lavoisier, Paris, 1988

- Kunze W. - Technology Brewing & Malting VLB Berlin 2014

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Notes de cours

4. Modalités d'évaluation

Principe

Examen écrit intégré (travaux pratiques et cours théorique)

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						

Période d'évaluation			Exe	100	Exe	100
----------------------	--	--	-----	-----	-----	-----

Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Certains cours ou travaux pratiques se feront en anglais.

L'évaluation de ces parties sera réalisée dans la langue dans laquelle le cours/TP aura été donné.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).