

Capacités visées du référentiel de certification :

7.1 Elaborer un diagramme de fabrication adapté à la matière première ;

7.2. choisir les matériels et équipements en prenant en compte les contraintes internes et externes de l'entreprise.

8.4. analyser et concevoir un CDC

Capacités visées au travers de cette entrée non retenue en E7 :

10.1 conduire une fabrication

10.4 collaborer communiquer en situation professionnelle

organisation :

ENTREE	APPROCHE	MOYENS	OUTILS PEDAGOGIQUES
BIERE	HISTORIQUE	OBSERVATIONS	COURS
		ANALYSES	TP
			VISITES

Génie industriel
M53

Objectif 4.1. : Analyser la
constitution et le fonctionnement
d'un équipement.

Objectif 4.2. : Assurer la mise en
œuvre des matériels.

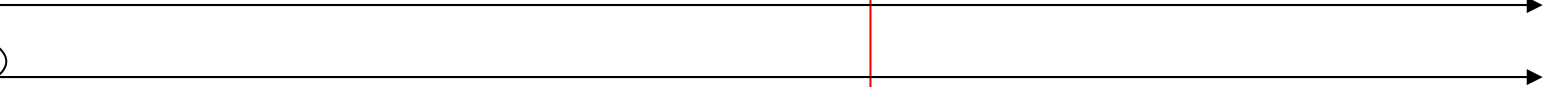
Objectif 4.3. : Superviser la
maintenance des matériels.

Produit Fruit :
jus de pomme

Produit carné ou
laitier ?
Plat cuisiné ?
Augmentation du
nombre de mentions

Objectif 1.3. :
identifier les éléments
réglementaires d'un
étiquetage

Objectif 2.1. : Caractériser les
matières premières et les
additifs.



Bière

Biochimie et
microbiologie
Physique
M 54

Objectif 1.1. : Identifier et analyser les éléments d'un CDC

Objectif 1.2. : Identifier la réglementation d'un produit , des matières premières et des additifs

O.U. Broyage
O.U. extraction par solvant
O.U. séparation sans changement d'état
O.U. de fermentation

Objectif 2.2. : Etudier les principales opérations de transformation et de stabilisation.

BNE, enzymologie,...

Objectif 2.3. : Justifier la place de ces opérations unitaires dans le process.

Objectif 2.4. : Identifier les matériels utilisés et justifier leur adaptation aux produits.

Objectif 2.5. : Identifier les paramètres et les contrôles associés au processus.

Objectif 3.1. : Elaborer les diagrammes de fabrication.

Objectif 3.2. : Réaliser les fabrications.

Objectifs du M54

Objectifs du M53

