

Licence professionnelle Outils Biotechnologiques au service de la Qualité Industrielle

Métiers/missions

- Mener un processus de biotransformation du début à la fin
- Mettre en place des contrôles qualité
- Élaborer et mettre en place des protocoles expérimentaux
- Exploiter, discuter et garantir des résultats
- Occuper les postes de cadre technique de niveau II, technicien de production et/ou responsable qualité

Aptitudes professionnelles préconisées

- Maîtrise des gestes techniques du laboratoire
- Calme
- Sérieux
- Esprit scientifique
- Sens de l'organisation et de rigueur

Programme

- Communication (l'entreprise, l'homme et la communication, anglais)
- Qualité (qualité et culture d'entreprise, analyse de données)
- Biotransformations (procédés de fermentation)
- Outils biotechnologiques (techniques analytiques, connaissances génomiques et immunologiques)

Entreprises

- Toutes entreprises ayant une activité biotechnologique (industries pharmaceutiques, cosmétiques, agro-alimentaires ou environnementales)
- Frais de formation pris en charge par l'entreprise

Alternance :

contrat de professionnalisation ou d'apprentissage

- Durée : 490 heures de formation sur 1 an
- En centre de formation : 2 semaines sur 5
- En entreprise : 3 semaines sur 5
- Projet tuteuré : 60 h
- Nbre de participants : 15

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 dans la biotechnologie, (d'un BTS bioanalyses et contrôles, biotechnologies ou 2^{ème} année BUT génie biologique validée, BTS BioQualité, BTSA Anabiotec...)
- Avoir cumulé au moins 120 crédits ECTS
 - Sur consultation du dossier
 - Entretien

Les examens

- Contrôles continus (CCF)
- Examen écrit en fin d'année
- 2 soutenances (projet tuteuré et projet de stage)

L'enseignement

- Théorique, pratique, mises en situation professionnelle - Projet tuteuré
- Lieux de formation :
 - Ensemble BAUDIMONT - Pôle Supérieur
 - Faculté de Gestion, d'Économie et de Sciences de Lille

Poursuite des études

- Master professionnel
- Master Qualité Hygiène Sécurité Environnement
- Master Nutrition et Sciences des Aliments

