

Conditions d'admission

Être âgé(e) de moins de 30 ans (hors cas dérogatoires) pour bénéficier d'un contrat d'apprentissage et avoir validé :

- 2^e année de Licence Sciences et Technologies : Biochimie, Chimie, Biologie, Agroalimentaire...
- DUT Chimie, Biochimie, Biologie...
- BTS Bioanalyses et Contrôles, ANABIOTEC...



Comment s'inscrire ?

Dossier de candidature disponible sur le site internet de l'Université : <https://ecandidat.univ-lyon1.fr>



Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien de sélection.



L'ALTERNANCE
DES INDUSTRIES DE SANTÉ

LICENCE PROFESSIONNELLE
EN APPRENTISSAGE

Licence Professionnelle Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité

Mention Industrie Agro-alimentaire : Gestion, Production et Valorisation

Former des personnels de laboratoire capables de mettre en œuvre les techniques modernes d'analyses physicochimiques appliquées à des matières premières d'origine biologique et d'en analyser les résultats.

Contact

Université Claude Bernard Lyon 1

Département Chimie - Bâtiment Chevreul
6 rue Victor Grignard - 69100 Villeurbanne

RESPONSABLES PÉDAGOGIQUES

Olivier Marcillat ✉ olivier.marcillat@univ-lyon1.fr
Florence Guillière ✉ florence.guilliere@univ-lyon1.fr

COORDINATRICE

Sandrine Jean ✉ sandrine.jean@univ-lyon1.fr

LYCÉE AUX LAZARISTES - LA SALLE

Yannick Fayet ✉ yfayet@lasalle-69.com

CFA Leem Apprentissage

CONSEILLÈRE EN APPRENTISSAGE

Düdü Karakaya

✉ d.karakaya@leem-apprentissage.org

☎ 07 85 36 24 16

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les modalités d'accès requises.

HANDIEM
Handicap Entreprises du Médicament

En savoir plus

🌐 fs-chimie.univ-lyon1.fr

Visiter
leem-apprentissage.org



Mise à jour 01/2022 - Pamplémoise.com



TECHNICIEN SUPÉRIEUR EN R&D • TECHNICIEN BIOLOGISTE

Université Claude Bernard  Lyon 1



leem-apprentissage.org

Présentation

La Licence Professionnelle « Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité » apporte des connaissances permettant aux personnels de laboratoire d'exercer une veille technologique. Il est donc à même de proposer de nouvelles méthodes en fonction de l'évolution scientifique et technique dans son domaine. Il assure également l'exploitation des résultats via des outils statistiques. Il est capable d'aider à la mise en place dans le laboratoire, d'une démarche qualité ou des procédures de normalisation des protocoles analytiques.

Rythme de l'apprentissage

34 semaines de formation.

4 semaines en entreprise.

À partir de mi-mai : temps plein en entreprise.

Modalités pédagogiques

Cours d'amphi, TD et TP, avec vidéo projection et travaux de groupes.

Contrôle des connaissances

Selon les matières, examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu.

Mémoire avec soutenance devant un jury.



Quels métiers ?

Les débouchés professionnels se situent dans l'industrie agroalimentaire dans les unités de production ou les laboratoires de recherche.

■ TECHNICIEN SUPERIEUR EN ANALYSES CHIMIQUES ET BIOCHIMIQUES

Il réalise des analyses complexes physico-chimiques et biochimiques sur des matières premières ou des produits finis dans les industries agroalimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques pour évaluer la qualité des produits dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité.

■ TECHNICIEN SUPÉRIEUR EN R&D

Il réalise des analyses, des synthèses et des études à la paillasse dans le cadre d'un projet de recherche selon une procédure ou un protocole défini, dans le respect de la réglementation, des exigences juridiques de propriété industrielle et des bonnes pratiques de la profession.

■ ASSISTANT QUALITE

Il participe à la gestion documentaire et à l'organisation du contrôle qualité. Il contribue à la gestion et au contrôle d'hygiène des ateliers de production.

Programme

La Licence Professionnelle « Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité » propose 600 heures de formation sur 12 mois.

Chimie et Biochimie des aliments

Compétences attendues en entreprise

Enseignements fondamentaux

Méthodes d'Analyse Chimique

Mission en entreprise

Prélèvement Échantillonnage Acquisition

Traitement des données

Projet Tuteuré

Qualité et bonnes pratiques de Laboratoire

