Conditions d'admission

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

■ BTS : Bioanalyses et contrôles, Chimie

■ BUT (2e année) : Biologie, Chimie

■ L2 : Biologie / Chimie

■ Autres titres admis en équivalence



Comment s'inscrire?

Dossier de candidature en ligne sur le site internet de l'Université : https://ecandidat.univ-tours.fr





Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien de sélection.

Université de Tours Faculté de Pharmacie

31 avenue Monge - 37200 Tours

RESPONSABLES PÉDAGOGIQUES

Katel Hervé-Aubert et Martin Soucé ☑ LicPro.CQBio@univ-tours.fr

SECRÉTARIAT DES LICENCES ET MASTERS

© 02.47.36.71.65

☑ LicPro.CQBio@univ-tours.fr

CFA Leem Apprentissage

CONSEILLÈRE EN APPRENTISSAGE

Mathilde DESVIGNES

☑ m.desvignes@leem-apprentissage.org **©** 07 56 42 85 42

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.



En savoir plus



Formations



Bio3institute









Mention Bio-industries et Biotechnologies

L'ALTERNANCE

DES INDUSTRIES DE SANTÉ

Appliquer les techniques analytiques pour évaluer la qualité des produits issus des biotechnologies (biomédicaments...) en phase de production et avant la délivrance.



TECHNICIEN SUPÉRIEUR EN CONTRÔLE OU EN DÉVELOPPEMENT ANALYTIQUE ASSISTANT INGÉNIEUR ANALYSTE • TECHNICIEN SUPÉRIEUR EN MICROBIOLOGIE







Présentation

Le titulaire de la Licence Professionnelle « Contrôle Qualité en Biotechnologies » (CQBio) : acquiert des compétences pour évaluer la qualité des produits issus des biotechnologies ; connaît les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ; est informé de l'évolution de la réglementation et du contrôle qualité inhérents à la bioproduction.

Les enseignements ont essentiellement lieu au Bio³ Institute, un plateau technique qui reproduit un environnement industriel de bioproduction.

Rythme de l'apprentissage

Septembre à mars : 1 mois de cours / 1 mois en entreprise. Avril à août : plein temps en entreprise.

Modalités pédagogiques

Cours, travaux dirigés et travaux pratiques à effectif réduit (max. 20), projets en sous-groupes.

Contrôle des connaissances

Comptes rendus, contrôle continu écrit ou oral, soutenances orales, mémoire avec soutenance devant un jury universitaire.



Quels métiers?

■ TECHNICIEN SUPÉRIEUR DE LABORATOIRE EN CONTRÔLE ANALYTIQUE

Il réalise des analyses biologiques et physico-chimiques pour s'assurer de la qualité du produit.

■ TECHNICIEN SUPÉRIEUR DE LABORATOIRE EN DÉVELOPPEMENT ANALYTIQUE

Il participe à la mise au point et validation des méthodes analytiques utilisées en contrôle qualité.

■ ASSISTANT INGÉNIEUR ANALYSTE

Il développe des méthodes analytiques et réalise des analyses biologiques et physico-chimiques utilisées en contrôle qualité.

■ TECHNICIEN SUPÉRIEUR EN MICROBIOLOGIE

Il contrôle l'environnement de la bio-production, de la matière première (cellules, levures, bactéries) et des produits finis issus des biotechnologies pour garantir l'absence de contaminants microbiologiques.

Programme

La Licence Professionnelle « Contrôle Qualité en Biotechnologies » propose 600 heures de formation sur 2 semestres.

UE 1: Enseignement scientifique fondamental

- biochimie, biologie cellulaire et moléculaire
- immunologie et microbiologie fondamentales

UE 2: Introduction à la bioproduction

UE 3 : Contrôles microbiologiques industriels

• contrôles environnement et produits issus des biotechnologies

UE 4 : Techniques analytiques

■ techniques séparatives et spectrales

UE 5 : Organisation en milieu industriel

- HSE et gestion des risques
- management de la qualité
- conduite de projets
- Insertion professionnelle

UE 6 : Réglementation du biomédicament

UE 7 : Analyse des données scientifiques

UE 8 : Suivi et entretien des équipements

UE 9 : Mise au point et validation de méthodes analytiques

UE 10 : Communication professionnelle

- communication
- anglais

UE 11 : Projet tuteuré

UE 12: Apprentissage en entreprise

Tous nos métiers sur www.leem-apprentissage.org