

LICENCE PROFESSIONNELLE**BIOTECHNOLOGIES ET GENIE DES PROCÉDES
APPLIQUES AUX BOISSONS**

Formation initiale

Formation par Alternance

Formation continue

Publics et conditions générales d'admission

- En formation initiale par voie scolaire et par apprentissage
 - L2 Sciences du Vivant
 - DUT (Diplôme universitaire de technologie) ou DEUST (Diplôme d'études universitaires scientifiques et technologiques) dans les domaines des Sciences de la Vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire
 - BTSA (Brevet de technicien supérieur agricole) Agroalimentaire
 - BTS Anabiotec, QIABI (Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries)
 - Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- En formation continue : Financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels

Objectifs professionnels

Cette formation vise à former des cadres techniques dont les compétences leur permettront de s'adapter et de maîtriser l'ensemble des technologies susceptibles d'être rencontrées dans les filières « Boissons ». Ce professionnel pourra ainsi trouver sa place :

- dans des entreprises de transformation au sein d'un service R&D, de production, de contrôle qualité ou d'assurance qualité ou mettre en place et gérer ce service
- dans des organismes techniques, interprofessionnels, de conseils ou publics en charge de l'assistance technique ou du transfert technologique auprès des entreprises de boissons surtout PME et TPE.

Inscription et admission

Inscription auprès de l'Université d'Artois :
Faculté des sciences Jean PERRIN à Lens <http://www.univ-artois.fr>

Renseignements et lieux de formation

ISBA Franche-Comté
25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr / www.enil.fr

Université d'Artois :
Faculté des sciences Jean PERRIN
rue J.SOUVRAS - SPI8 62307 LENS CEDEX
Tél. 03.21.79.17.00

ISBA Franche-Comté
Rue de Versailles / B.P. 70049 / 39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr / www.enil.fr

LEGTA de DOUAI :
458 rue de la Motte-Julien
WAGNONVILLE BP 90730 59507 DOUAI CEDEX
Tél. 03.27.99.75.55

ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 470 heures sur 2 semestres qui comprend 8 UE capitalisables, dont un stage professionnel de 16 semaines, et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant la

période d'apprentissage de 32 semaines. Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tuteuré. La validation de la formation est effectuée début septembre de l'année n+1 par un mémoire écrit et une soutenance orale.

PROGRAMME / nombre d'heures

UE	ECTS	Disciplines concernées	Heures
UE 1 - Organisation et structure de l'entreprise	8	• Organisation entreprise • Economie • Anglais	80
UE 2 - Innovation : méthodologie et stratégies de développement	4	• Les outils du développement • Plan d'expérience • Statistique appliquée	50
UE 3 - Génie biologique et fermentaire	7	• Génie génétique • Fermentation alcoolique • Systèmes de cultures	80
UE 4 - Génie des procédés : technologies comparées	13	• Génie des procédés & dimensionnement installation • Applications : - Boissons lactées - vins	160
UE 5 - Conditionnement et contrôle qualité	4	• Conditionnement • Système qualité • Cartes de contrôles • Gestion qualité	50
UE 6 - Techniques d'analyse et de contrôle	4	• Identification • Microscopie • Mesures physico-chimiques : Volumétrie / Physiques	50
UE 7 - Projet tuteuré professionnalisation	8	• Projets tuteuré	120
UE 8 - Stage professionnalisation	15	• Stage en entreprise - 16 semaines minimum pour la formation initiale - 32 semaines pour la formation par apprentissage	
Total (hors stage et projets tuteurés)			470