



LICENCE PROFESSIONNELLE

BIOTECHNOLOGIES ET GÉNIE DES PROCÉDÉS APPLIQUÉS AUX BOISSONS

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **En formation initiale et par apprentissage**, aux titulaires de l'un des diplômes suivant :
 - L2 Sciences du Vivant ;
 - DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la Vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire ;
 - BTS STA ;
 - BTS Anabiotec et BTS QIABI ;
 - Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- **En formation continue** : aux salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou aux personnes en situation de recherche d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle 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 ».

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Cadre technique dans des entreprises de transformation au sein d'un service R&D, de production, de contrôle qualité ou d'assurance qualité,
- Cadre technique dans des organismes techniques, interprofessionnels, de conseils ou publics.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation de 578 heures sur 2 semestres dont un stage professionnel de 18 semaines.
- Pour les apprentis : le stage s'effectue pendant la période d'apprentissage de 32 semaines.
- De septembre à juin : enseignements académiques intégrant un projet tuteuré.
- Validation de la formation : début septembre de l'année n+1 par un mémoire écrit et une soutenance orale.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- La LP BGB n'a pas pour vocation une poursuite d'études. Aucun bulletin de notes ou lettre de recommandation ne sera délivré par l'équipe pédagogique. Néanmoins, certains étudiants postulent à divers Master en IAA ou aux diplômes nationaux d'œnologie.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Inscription auprès de l'Université d'Artois : faculté des sciences Jean PERRIN (Lens).
www.univ-artois.fr

L'ENILBIO vous adresse de son côté le dossier de recherche d'entreprise et un dossier de renseignements.



Pour tout complément d'information :



Université d'Artois
Tél. : 03 21 79 17 00
www.univ-artois.fr



LEGTA de DOUAI - WAGNONVILLE
Tél. : 03 27 99 75 55
www.epl-nord.educagri.fr



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 1 an**

UE	ECTS*	Disciplines concernées	
UE 1 / Organisation et structure de l'entreprise	3	<ul style="list-style-type: none"> • Droit commercial • Aspects réglementaires et douaniers. • Management/Communication. • Création d'entreprise et dimensionnement des installations. 	40 h
UE 2 / Les outils de la stratégie de développement	6	<ul style="list-style-type: none"> • Anglais • Economie. • Statistiques appliqués et outils de développement. 	80 h
UE 3 / Génie biologique et fermentaire	8	<ul style="list-style-type: none"> • Génie génétique • Fermentation alcoolique : conduite et suivi • Système de culture • Etude de cas : vinification 	80 h
UE 4 / Génie des procédés : aspects généraux	5	<ul style="list-style-type: none"> • Génie des procédés • Conditionnement • Gestion de production 	62 h
UE 5 / Génie des procédés : technologies comparées	6	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie brassicole • Technologie cidricole • Spiritueux • BRSA 	68 h
UE 6 / Gestion et qualité	3	<ul style="list-style-type: none"> • Système qualité • Cartes de contrôle • Gestion qualité. 	30 h
UE 7 / Techniques d'analyse et de contrôle	6	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologie • Mesures physico-chimiques : <ul style="list-style-type: none"> - Volumétrie - Méthodes optiques - Méthodes physiques 	60 h
UE 8 / Démarche méthodologique en innovation	3	<ul style="list-style-type: none"> • Plan d'expérience • Application : boissons lactées 	38 h
UE 9 / Projet tuteuré Professionnalisation	6	<ul style="list-style-type: none"> • Projets tuteurés • Projet 1 : Bibliographie (Douai) • Projet 2 : Applications pratiques (Poligny). 	120 h
UE 10 / Stage	14	<ul style="list-style-type: none"> • Stage en entreprise • 16 semaines minimum pour la formation initiale • Minimum 32 semaines pour la formation par apprentissage 	
Total (Hors stage)			578 h

*ECTS : European Credit Transfer System - 60 ECTS

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Le choix de cette licence s'est fait tout naturellement. Mon projet professionnel ? Travailler en brasserie et plus tard, monter mon entreprise. Les cours dispensés par la licence conviennent donc parfaitement à mes attentes. J'ai aussi choisi de faire mon stage dans une petite structure afin de pouvoir mettre en pratique les connaissances acquises en cours et surtout d'avoir plus de contact avec le produit ! »

Aurélien