



Lyon 1



Université Claude Bernard Lyon 1 **LICENCE PROFESSIONNELLE**

«Analyses de Aliments et Substances naturelles, Qualité»

Formation en Alternance
*Contrat d'Apprentissage ou de
Professionnalisation, Formation
Continue*

OBJECTIFS

La Licence a pour objectif de 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

Ces connaissances lui permettent 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 une démarche qualité ou des procédures de normalisation des protocoles analytiques

COMPETENCES

A l'issue de la formation, les diplômés sont en mesure de:

- Maîtriser les équipements de biochimie et chimie analytique et garantir leur performance,
- Mettre au point des procédures d'analyse adaptées aux problématiques de l'entreprise,
- Maîtriser le traitement statistique des données et valider des méthodes,
- Assurer la gestion et la diffusion des résultats dans le cadre des bonnes pratiques de laboratoire
- Assister les responsables de l'entreprise dans l'organisation du travail et l'encadrement des techniciens et agents de laboratoire
- Intégrer une démarche qualité à son activité

DEBOUCHES et INSERTION

La Licence Professionnelle vise à former des techniciens supérieurs dans les secteurs professionnels suivants: Pharmacie, Chimie, Biochimie, Agroalimentaire... PME/PMI ou grands groupes industriels devant caractériser chimiquement des produits d'origine naturelle.

PUBLIC CONCERNE

Les publics concernés sont majoritairement :

- Étudiants ayant validé une deuxième année de Licence Science et Technologie : Biochimie, Chimie, Biologie, Agroalimentaire...
- Étudiants ayant un DUT Chimie, Biochimie, Biologie...
- Étudiants ayant un BTS Bio Analyse et Contrôle, ANABIOTEC...

Mais aussi des personnels de laboratoire, avec tous les statuts possibles en formation continue : plan de formation de l'entreprise, période de professionnalisation, congé individuel de formation...

Enfin, nous pouvons également accueillir des demandeurs d'emploi en reconversion dans le cadre d'un Projet d'Action Personnalisé.

L'ALTERNANCE

L'alternance c'est :

- Une formation scientifique, technique, solide et des missions en entreprise au cœur des réalités industrielles.
- Un mode de formation qui consiste à alterner entre deux lieux : un centre de formation et une entreprise.
- Une garantie d'une insertion professionnelle rapide et durable

La Licence Professionnelle est entièrement conçue en alternance, selon un rythme de 4 semaines en formation et 4 semaines en entreprise.

Tous les étudiants alternent et suivent la même formation, quel que soit leur statut .

Un tuteur en entreprise
Maître d'apprentissage
pour les apprentis

Il encadre l'alternant dans sa mission en entreprise, et notamment facilite son intégration au sein de l'entreprise, organise ses activités et accompagne l'alternant dans l'acquisition de compétences professionnelles et rationnelles.

Un tuteur pédagogique

C'est un enseignant de la licence professionnelle qui assure un lien entre l'université et l'entreprise d'accueil. Il veille à la bonne adéquation entre les missions confiées en entreprise et le contenu de la formation suivie par l'alternant.

↓
Professionnalisation de l'alternant

CONTENU DE FORMATION

Le schéma général de la licence professionnelle est composé de deux semestres de 30 crédits chacun. Ces deux semestres se composent d'une mission en milieu professionnel de 34 semaines en alternance (15 crédits), d'un projet tuteuré sur un thème relié à l'activité en entreprise (6 crédits) et 39 crédits d'enseignement:

CHIMIE ET BIOCHIMIE DES ALIMENTS	6 crédits
QUALITE ET BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE	6 crédits
MÉTHODES D'ANALYSE CHIMIQUE	12 crédits
PRELEVEMENT, ECHANTILLONNAGE, ACQUISITION ET TRAITEMENT DES DONNEES	9 crédits
POSTURE ET COMPETENCES ATTENDUES EN ENTREPRISE	6 crédits
PROJET TUTORE	6 crédits
STAGE EN ENTREPRISE	15 crédits

INSCRIPTIONS

Les effectifs annuels sont de 20 étudiants maximum. Les dossiers de candidature peuvent être transmis dès le mois de février. Dossier disponible sur le site web.

Renseignements et Inscriptions auprès de :

Sandrine JEAN (coordinatrice)
sandrine.jean@univ-lyon1.fr

Olivier MARCILLAT (responsable pédagogique)
Olivier.marcillat@univ-lyon1.fr
04 72 44 83 86

Yannick FAYET (Lycée Jean Baptiste de la Salle)
yfayet@lasalle-69.com

Alternance et contrat
Service FOCAL - Cellule Alternance
04 72 43 14 49
alternance@univ-lyon1.fr

CALENDRIER

La Licence Professionnelle « Aliments et Substances Naturelles » est entièrement conçue en alternance, selon un rythme de 4 semaines en formation et 4 semaines en entreprise.

POUR LES ENTREPRISES

Vous avez un projet au sein de votre entreprise, en lien avec l'analyse de matières premières d'origine naturelle, le contrôle qualité ou un autre sujet apparenté dans le secteur d'activités des industries agro alimentaires ou bio industries. Nous vous proposons de déposer une offre de mission dès le mois de février qui pourra être prise en charge par un apprenti dans le cadre de son année de formation.

Nous sommes à votre écoute pour recevoir vos offres et vous accompagner.

La **taxe d'apprentissage** est une contribution des entreprises françaises calculée en fonction de la masse salariale. Elle est collectée par un organisme paritaire (OPCA) qui la redistribue aux organismes de formation par apprentissage. Ces financements sont importants pour financer des projets innovants.

Si vous souhaitez faire bénéficier votre taxe d'apprentissage à notre formation, si vous avez actuellement un apprenti en formation, si vous êtes un partenaire, un diplômé, et vous souhaitez contribuer au fonctionnement de notre formation, il vous suffit d'en informer votre organisme paritaire en indiquant précisément que vous voulez voir notre formation financée.