

## 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<sup>ème</sup> année de Licence Sciences et Technologies : Biochimie, Chimie, Biologie, Agroalimentaire ...
- Un DUT Chimie, Biochimie, Biologie...
- Un BTS Bioanalyses et Contrôles, ANABIOTEC...

## Comment s'inscrire ?

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

## Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien de sélection

## NOUS CONTACTER

Université Claude Bernard Lyon 1  
Département Chimie Bâtiment Chevreul  
6 rue Victor Grignard, 69100 Villeurbanne

### Université

#### Responsables pédagogiques

Olivier Marcillat

[olivier.marcillat@univ-lyon1.fr](mailto:olivier.marcillat@univ-lyon1.fr)

Florence Guillière

[florence.guilliere@univ-lyon1.fr](mailto:florence.guilliere@univ-lyon1.fr)

#### Coordinatrice

Sandrine Jean

[sandrine.jean@univ-lyon1.fr](mailto:sandrine.jean@univ-lyon1.fr)

#### Lycée Aux Lazaristes - La Salle

Yannick Fayet

[yfayet@lasalle-69.com](mailto:yfayet@lasalle-69.com)

### CFA Leem Apprentissage

[info@leem-apprentissage.org](mailto:info@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.*

### En savoir plus

[fs-chimie.univ-lyon1.fr](http://fs-chimie.univ-lyon1.fr)



LICENCE PROFESSIONNELLE  
En Apprentissage



## Licence professionnelle Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité

Mention Industrie Agro-alimentaire : gestion, production et valorisation

## ALIMENTATION & SANTÉ

La Licence Professionnelle Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité 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.

Mise à jour 01/2022





## 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

4 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 pharmaceutique ou cosmétique, dans les unités de production ou les laboratoires de recherche.

### Technicien en analyses chimiques et biochimiques

Il réalise des analyses biologiques ou expérimentations dans le domaine du diagnostic microbiologique ou de la production par voie fermentaire de métabolites ou produits à usage alimentaire ou pharmaceutique.

### Technicien supérieur en recherche et développement

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.

### Technicien biologiste

Il réalise des contrôles de produits pharmaceutiques, s'occupe de la maintenance des appareils d'analyse et de la préparation des protocoles d'expériences.

Tous nos métiers sur [www.leem-apprentissage.org](http://www.leem-apprentissage.org)

## Programme

La licence professionnelle **Analyse des Aliments et Substances Naturelles, Qualité** propose 600 heures de formation sur 12 mois.

- Posture et compétences, attendues en entreprise (6 crédits)
- Acquisition et traitement des données (6 crédits)
- Biochimie des Aliments (9 crédits)
- Prélèvement, échantillonnage, préparation et conservation des échantillons (9 crédits)
- Méthodes d'analyse chimique (9 crédits)
- Projet tutoré en entreprise (6 crédits)
- Mission en milieu professionnel (15 crédits)