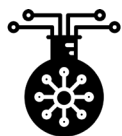




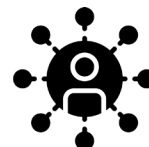
LICENCE PRO MICROBIOLOGIE INDUSTRIELLE ET BIOTECHNOLOGIE



Compétences en **microbiologie industrielle**, en **biotechnologies**, **bio-productions** en fermenteurs ou bioréacteurs, **extraction** et **purification** associées.



Intervention sur le choix des **cultures**, des **procédés** et maîtrise des **paramètres techniques et biologiques** tout en assurant un **contrôle qualité**.



Cursus très **polyvalent** : compétences à l'interface de la **Microbiologie**, de la **Biochimie** et du **Génie des procédés** appliqués aux **bio-productions**.

■ CHIFFRES CLÉS



93.5% de diplômés en moyenne par an



Plus de **97%** d'insertion, 1 an après la sortie de la formation



30 entreprises partenaires fidèles

■ COMPÉTENCES ACQUISES

- Mettre en œuvre les **procédures de contrôle qualité et environnemental**, les **règles d'hygiène et sécurité** ; connaître et savoir appliquer les **BPL et les BPF**.
- Connaître et savoir **isoler, identifier, caractériser** et **modifier** des **microorganismes** d'intérêt.
- Savoir piloter des **bioréacteurs** et savoir les réguler en ajustant les **paramètres physico-chimiques** nécessaires à une **production optimale**.
- Savoir **purifier** et **caractériser** des **molécules d'intérêt**.
- Utiliser l'**anglais courant et technique** ; connaître la **législation** spécifique aux **biotechnologies**, les principes de la **qualité** et de la **métrologie**, ainsi que les **règles du droit au travail**.

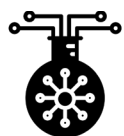
■ CURSUS ET STAGES

- Promotion de **16 étudiants**
- **14 ou 33 sem. entreprise** / 19 sem. formation
- Cours dispensés sur le site de **LyonTech La Doua** et au **lycée agroalimentaire EPLEFPA Lyon-St-Genis**
- Accessible en **alternance** (apprentissage et professionnalisation) et en **formation continue**.

■ INDUSTRIES

Pharmacie	Santé humaine
Santé animale	Environnement
Agroalimentaire	Contrôle qualité
Chimie	Biologie

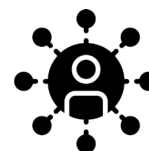
VOCATIONAL DEGREE INDUSTRIAL MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY



Skills in **industrial microbiology, biotechnologies, bio-productions** in fermenters or bioreactors and associated **extraction and purification**.



Intervention on the choice of **microbial culture, processes** and control of **technical and biological parameters** while ensuring **quality control**.



Very versatile curriculum: skills at the interface of **Microbiology, Biochemistry** and **Process Engineering** applied to **bio-productions**.

KEY NUMBERS



90% average annual graduates



More than **97%** employments, 1 year after leaving training



30 loyal partner companies

BENEFITS OF THE TRAINING

- **Professional integration** in numerous and diverse industrial sectors.
- Program defined to meet the **needs and expectations of professionals**
- **Versatility of skills**

LEARNED SKILLS

- Implement **quality** and **environmental control procedures, health** and **safety** rules; know and know how to apply **GLP and GMP**.
- To know and know how to **isolate, identify, characterize** and **modify**, if necessary, **microorganisms** of interest.
- Know how to control **bioreactors** and how to **regulate** them by adjusting the **physico-chemical** parameters necessary for **optimal production**.
- To know how to **purify** and **characterize molecules** of interest.
- Use **fluent and technical English**; knowledge of **legislation specific** to biotechnology, principles of **quality** and **metrology**, as well as the rules of the **right to work**.

CURSUS ET STAGES

- **16 students** per years
- **14 or 33 weeks in company** / 19 weeks at university
- Courses provided at **LyonTech La Doua** and at **EPLEFPA Lyon-St-Genis food high school**.
- Accessible in **sandwich course** (apprenticeship and professionalisation) and in **ongoing training**.

INDUSTRIES

Pharmacy	Human health
Animal health	Environment
Agri-food	Quality control
Chemistry	Biology