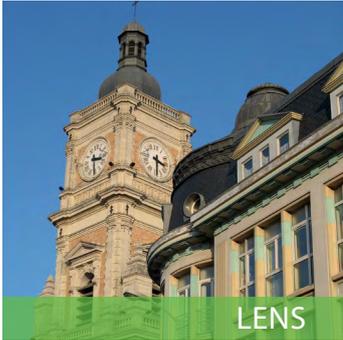


Sciences



LENS

LICENCE PROFESSIONNELLE

Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons

LES DÉBOUCHÉS

- Entreprises de transformation ; missions au sein de services R&D, production, qualité ordonnancement
- Organismes techniques ou interprofessionnels : assistance technique ou transfert de technologie auprès des entreprises de boissons
- Fournisseurs de l'industrie des boissons : interface avec les producteurs de boissons en proposant des solutions (ingrédients, équipements/process)
- Création ou reprise d'entreprises de production de boissons

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation vise à former, en un an, des experts techniques de haut niveau maîtrisant les fondements scientifiques de la filière boissons notamment dans le domaine de la brasserie et de la distillerie.

Après une année de formation, les compétences acquises permettront aux diplômés de pouvoir exercer une activité indépendante ou salariée et ils seront en cela amenés à manager des équipes et des projets industriels, à être en charge de l'organisation, de la gestion et de l'optimisation d'un atelier de production ou encore à être responsables de la mise en œuvre de développement et de transfert de technologies ou de produits.

LES COMPÉTENCES ACQUISES



CONDITIONS D'ACCÈS

Titulaire d'un diplôme Bac +2 scientifique (Licence 2^e année, DUT, BUT, BTS, BTSA)

FORMATION CONTINUE

La licence est accessible aux salariés ou demandeurs d'emploi. Se rapprocher du service de la formation continue pour connaître les tarifs et conditions de prise en charge de la formation en fonction de votre situation.

Contact : Tél. 03 21 79 17 07
fcu-fare-lens@univ-artois.fr

Ils peuvent faire reconnaître leur expérience pour intégrer la Licence Professionnelle via la Validation des Acquis Professionnels et Personnels (VAPP) ou pour la valider via la Validation des Acquis de l'expérience (VAE) ou encore le parcours mixte.

Contact : Tél. 03 21 60 60 59
fcu-pac@univ-artois.fr

LES ATOUTS DE LA FORMATION

Plus de 10 ans d'existence
95 % de taux de réussite et
90 % de taux d'embauche à
36 mois

Compétences en accord avec le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Une formation reconnue par les professionnels régionaux et nationaux

Un environnement de travail de qualité et de haut niveau d'équipements (halle de brasserie, halle de technologie, laboratoires sensoriel et d'analyse)

Une équipe pédagogique composée de plus de 30 % de professionnels du secteur

LE RYTHME DE LA FORMATION *(calendrier non contractuel)*

Semaines	
Entreprise 36-37	Université 38-41
Entreprise 42-45	Université 46-49
Entreprise 50-1	Université 2-4
Entreprise 5-9	Université 10-12
Entreprise 13-18	Université 19-21
Entreprise 22-36	Université 37

Le rythme d'alternance est de 1 mois formation/ 1 mois entreprise. La formation peut se préparer sous contrat de professionnalisation ou sous contrat d'apprentissage. Le contrat de travail en alternance permet d'effectuer la

formation alternativement en entreprise et à l'université.

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée qui offre une rémunération allant de 55 % à 100 % du SMIC selon l'âge et le niveau de formation du candidat.

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée qui offre une rémunération allant de 27 % à 100 % du SMIC selon l'âge du candidat et l'année d'exécution du contrat.

Le contrat de travail en alternance vous donne donc l'opportunité de vous former et d'acquérir simultanément une solide expérience qui facilitera votre insertion professionnelle.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION *(en 1 an)*

SEMESTRE 1 (304H)	SEMESTRE 2 (293H)
<ul style="list-style-type: none"> Génie fermentaire Génie des procédés : aspects généraux Biochimie appliquée Option : brasserie ou distillerie Exploitation statistique des données Analyses sensorielles Gestion de projet SAE Création de recettes Projet tuteuré (partie bibliographique et conception) 	<ul style="list-style-type: none"> Génie industriel Techniques analytiques en biochimie et microbiologie Analyses sensorielles appliquées (option brasserie ou distillerie) Développement durable Qualité, hygiène et sécurité Management et gestion de production Aspects juridiques Anglais Communication commerciale Culture numérique Projet tuteuré (partie pratique) Rapport et soutenance de l'immersion en entreprise

Les enseignements sont localisés dans les locaux de Douai Biotech, lycée de la nature et des biotechnologies et à la Faculté des Sciences Jean Perrin à Lens.



CONTACT

Aurélië Matéos, responsable de la formation
aurelie.mateos@univ-artois.fr