

Sciences



LENS

LICENCE PROFESSIONNELLE

Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons

CODE RNCP : 40336 - Nombre de places disponibles : 18

LES DÉBOUCHÉS

- Création ou reprise d'entreprise (brasserie, distillerie)
- Entreprises du domaine des boissons : services production, R&D, qualité, ordonnancement
- Organismes techniques ou interprofessionnels : assistance technique ou transfert de technologie auprès des entreprises
- Fournisseurs de l'industrie des boissons : interface avec les producteurs de boissons en proposant des solutions (ingrédients, équipements/ process)
- Laboratoires d'analyses du domaine des boissons

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation d'un an prépare des expert(e)s techniques de haut niveau, maîtrisant les bases scientifiques de la filière boissons, en particulier dans les secteurs de la brasserie et de la distillerie.

À l'issue du programme, les diplômé(e)s disposeront des compétences nécessaires pour exercer en tant qu'indépendant(e)s ou salarié(e)s. Capables de piloter des projets industriels, d'encadrer des équipes et d'assurer l'organisation, la gestion et l'optimisation d'ateliers de production, les titulaires de cette licence pourront également prendre en charge le développement et le transfert de nouvelles technologies ou de produits au sein d'entreprises du secteur.

LES COMPÉTENCES ACQUISES



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Faculté des sciences Jean Perrin
Rue Jean Souvraz - SP 18
62307 LENS CEDEX
Tél. : +33 (0)3 21 79 17 00

Les informations relatives
à cette formation sont données
à titre indicatif et peuvent être modifiées



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 salarié(e)s ou demandeurs/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 : fcu-fare-lens@univ-artois.fr

L'expérience professionnelle peut être reconnue 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 : fcu-pac@univ-artois.fr

LES ATOUTS DE LA FORMATION

Avec plus de 15 ans d'expérience, la formation affiche 95 % de réussite et 90 % d'embauche à 36 mois. Alignée sur le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), elle bénéficie d'une forte reconnaissance auprès des acteurs régionaux et nationaux. Les apprenantes et apprenants évoluent dans un environnement de haut niveau (halle de brasserie, halle technologique, laboratoires d'analyse et sensoriel) et sont encadré(e)s par une équipe pédagogique dont plus de 30 % sont des professionnel(le)s 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	SEMESTRE 2
- Génie fermentaire - Génie des procédés : aspects généraux - Biochimie appliquée - Exploitation statistique des données - Analyses sensorielles - Gestion de projet - SAE Création de recettes - Projet tuteuré (partie bibliographique et conception) - Option : brasserie ou distillerie	- 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 à la Faculté des Sciences Jean Perrin à Lens et dans les locaux de Douai Biotech, lycée de la nature et des biotechnologies.



CONTACT

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