



OBJECTIFS

La licence a pour objectif de former des personnels de laboratoire capables de mettre en oeuvre 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, d'une démarche qualité ou des procédures de normalisation des protocoles analytiques.

PUBLIC CONCERNE

Les publics concernés sont majoritairement des:

- Étudiants ayant validé une deuxième année de Licence Sciences et Technologies: Biochimie, Chimie, Biologie, Agroalimentaire...
- Étudiants ayant un DUT Chimie, Biochimie, Biologie...
- Étudiants ayant un BTS Bio Analyses et Contrôles, BTS ANABIOTECH...

Mais aussi des personnels de laboratoire, avec tous les statuts possibles en formation continue : Plan de développement des compétences, Pro A, CPF de transition...

Enfin, nous pouvons également accueillir des demandeurs d'emploi en reconversion dans le cadre d'un projet d'action personnalisé.

POUR LES ENTREPRISES

Vous avez un projet au sein de votre entreprise, en lien avec la conception d'un produit, les méthodes de fabrication, le contrôle qualité ou tout autre sujet dans le secteur d'activités des industries agroalimentaires 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 ou une alternant-e dans le cadre de son année de formation.

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

La contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance est une contribution des entreprises françaises calculée en fonction de la masse salariale. Elle est collectée par l'URSSAF qui la redistribue aux opérateurs de compétences, (OPCO) Ces financements sont importants pour financer des projets innovants.

Si vous avez actuellement un-e apprenti-e en formation, si vous êtes un partenaire, un diplômé, et souhaitez contribuer au fonctionnement de notre formation, il vous suffit d'en informer votre OPCO en indiquant précisément que vous voulez voir notre formation financée.

COMPETENCES

À 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

L'ALTERNANCE

L'alternance c'est :

- Une formation scientifique, technique, solide et des missions en entreprise au coeur 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 suivent la même formation, quel que soit leur statut.

Merci de votre soutien!

DEBOUCHES ET INSERTION

La licence Professionnelle vise à former des techniciens supérieurs dans les secteurs professionnels suivants : Pharmacie, Chimie, Biochimie, Agroalimentaire, Cosmétique...

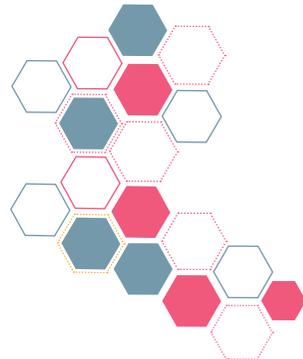
Dans des PME / PMI ou grands groupes industriels tels que : DANONE, NESTLE, GAMBRO, AOSTE...

Un tuteur en entreprise Maître d'apprentissage pour les apprentis

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

Un tuteur pédagogique

C'est un enseignant 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.



ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur une année: 35% du temps en centre de formation à Lyon et 65% en entreprise. Sept unités d'enseignements permettant de capitaliser 60 crédits et de valider une formation de niveau III :

- 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)

INSCRIPTION

Les effectifs annuels sont de 20 étudiants maximum. Les dossiers de candidature peuvent être transmis dès le mois de février.

Renseignements et Inscriptions auprès de :

Sandrine JEAN (coordinatrice)
Sandrine.jean@univ-lyon1.fr
 04 72 44 85 57

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

Yannick FAYET (Sup'La Salle)
yfayet@lasalle-69.com

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

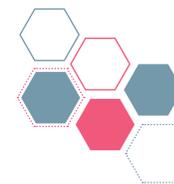
CALENDRIER

La licence Professionnelle « Analyse des aliments et substances naturelles, qualité » est entièrement conçue en alternance, selon un rythme de 4 semaines en formation / 4 semaines en entreprise. Le calendrier 2019-2020 est présenté ci-dessous.

CALENDRIER PREVISIONNEL - Année 2019-2020
 Nom du diplôme : Licence professionnelle "Analyse des Aliments et Substances naturelles, Qualité"

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
1 D	1 M	1 V	1 S	1 D	1 M	1 V	1 S	1 D	1 M	1 V	1 S	1 D
2 L	2 M	2 V	2 S	2 D	2 M	2 V	2 S	2 D	2 M	2 V	2 S	2 D
3 M	3 M	3 V	3 S	3 D	3 M	3 V	3 S	3 D	3 M	3 V	3 S	3 D
4 M	4 M	4 V	4 S	4 D	4 M	4 V	4 S	4 D	4 M	4 V	4 S	4 D
5 M	5 M	5 V	5 S	5 D	5 M	5 V	5 S	5 D	5 M	5 V	5 S	5 D
6 M	6 M	6 V	6 S	6 D	6 M	6 V	6 S	6 D	6 M	6 V	6 S	6 D
7 M	7 M	7 V	7 S	7 D	7 M	7 V	7 S	7 D	7 M	7 V	7 S	7 D
8 M	8 M	8 V	8 S	8 D	8 M	8 V	8 S	8 D	8 M	8 V	8 S	8 D
9 M	9 M	9 V	9 S	9 D	9 M	9 V	9 S	9 D	9 M	9 V	9 S	9 D
10 M	10 M	10 V	10 S	10 D	10 M	10 V	10 S	10 D	10 M	10 V	10 S	10 D
11 M	11 M	11 V	11 S	11 D	11 M	11 V	11 S	11 D	11 M	11 V	11 S	11 D
12 M	12 M	12 V	12 S	12 D	12 M	12 V	12 S	12 D	12 M	12 V	12 S	12 D
13 M	13 M	13 V	13 S	13 D	13 M	13 V	13 S	13 D	13 M	13 V	13 S	13 D
14 M	14 M	14 V	14 S	14 D	14 M	14 V	14 S	14 D	14 M	14 V	14 S	14 D
15 M	15 M	15 V	15 S	15 D	15 M	15 V	15 S	15 D	15 M	15 V	15 S	15 D
16 M	16 M	16 V	16 S	16 D	16 M	16 V	16 S	16 D	16 M	16 V	16 S	16 D
17 M	17 M	17 V	17 S	17 D	17 M	17 V	17 S	17 D	17 M	17 V	17 S	17 D
18 M	18 M	18 V	18 S	18 D	18 M	18 V	18 S	18 D	18 M	18 V	18 S	18 D
19 M	19 M	19 V	19 S	19 D	19 M	19 V	19 S	19 D	19 M	19 V	19 S	19 D
20 M	20 M	20 V	20 S	20 D	20 M	20 V	20 S	20 D	20 M	20 V	20 S	20 D
21 M	21 M	21 V	21 S	21 D	21 M	21 V	21 S	21 D	21 M	21 V	21 S	21 D
22 M	22 M	22 V	22 S	22 D	22 M	22 V	22 S	22 D	22 M	22 V	22 S	22 D
23 M	23 M	23 V	23 S	23 D	23 M	23 V	23 S	23 D	23 M	23 V	23 S	23 D
24 M	24 M	24 V	24 S	24 D	24 M	24 V	24 S	24 D	24 M	24 V	24 S	24 D
25 M	25 M	25 V	25 S	25 D	25 M	25 V	25 S	25 D	25 M	25 V	25 S	25 D
26 M	26 M	26 V	26 S	26 D	26 M	26 V	26 S	26 D	26 M	26 V	26 S	26 D
27 M	27 M	27 V	27 S	27 D	27 M	27 V	27 S	27 D	27 M	27 V	27 S	27 D
28 M	28 M	28 V	28 S	28 D	28 M	28 V	28 S	28 D	28 M	28 V	28 S	28 D
29 M	29 M	29 V	29 S	29 D	29 M	29 V	29 S	29 D	29 M	29 V	29 S	29 D
30 M	30 M	30 V	30 S	30 D	30 M	30 V	30 S	30 D	30 M	30 V	30 S	30 D
31 M	31 M	31 V	31 S	31 D	31 M	31 V	31 S	31 D	31 M	31 V	31 S	31 D

zone bleue: formation - zone jaune:entreprise



département
Chimie
 Faculté des Sciences
 Université Claude Bernard Lyon 1



Aux Lazaristes - La Salle
 Frères des Écoles Chrétiennes
 LYON



FormaSup
 AIN • RHONE • LOIRE

LICENCE PROFESSIONNELLE

ANALYSE DES ALIMENTS ET
 SUBSTANCES NATURELLES, QUALITÉ

Formation en Alternance

Contrat d'Apprentissage ou de
 Professionnalisation,
 Formation Continue, VAE

