

## Licence Professionnelle

### CONTRÔLES AGROALIMENTAIRES ET BIOTECHNOLOGIES

#### Liste des Unités d'Enseignement (UE)

	ECTS		ECTS
<b>UE 1 : Analyses Microbiologiques et Moléculaires</b> (100% Écrit) 28h CM   10h TD   43h TP	<b>7</b>	<b>UE 5 : Connaissance de l'Entreprise et Insertion Professionnelle</b> <b>Organisation et Gestion de l'Entreprise</b> (100% Écrit) 16h CM   8h TD <b>Technique de Recherche d'Emploi</b> (100% Oral) 12h CM   12h TD <b>Economie du Complexe Agroalimentaire</b> (100% Écrit) 13h CM   10h TD	<b>5</b>
<b>UE 2 : Biochimie, Chimie, Chimie de l'Environnement</b> <b>Chimie de l'Environnement</b> (100% Écrit) 8h CM   4h TD   15h TP <b>Biochimie et Chimie Analytique</b> (100% Écrit) 26h CM   21h TD   12h TP <b>Biochimie Alimentaire</b> (100% Écrit) 6h CM   4h TD	<b>7</b>	<b>UE 6 : Normes et Qualité</b> <b>Maîtrise des Risques Environnementaux</b> (100% Écrit) 16h CM   10h TD <b>Les Normes IAA et Responsabilités Sociétales</b> (100% Écrit) 18h CM   10h TD   8h TP <b>Outils Biostatistiques</b> (100% Écrit) 16h CM   8h TD	<b>8</b>
<b>UE 3 : Biotechnologies Végétales et Analyses Microscopiques</b> (100% Écrit) 22h CM   46h TP	<b>9</b>	<b>UE 7 : Projet Tutoré</b> (67% Écrit, 33% Oral)	<b>9</b>
<b>UE 4 : Communication</b> <b>Culture Numérique</b> (100% Écrit) 24h TP <b>Anglais</b> (50% Écrit, 50% Oral) 24h TD	<b>4</b>	<b>UE 8 : Stage en Entreprise</b> (67% Écrit, 33% Oral)	<b>11</b>

**Lieu d'enseignement :** Campus de Mont-Saint-Aignan (UFRST - MSA)

**Contact L3 PRO CAB :** [ufrst-licence-pro-cab@univ-rouen.fr](mailto:ufrst-licence-pro-cab@univ-rouen.fr)

**Responsables :** Narimane Mati-Baouche et Josselin Bodilis

**Scolarité :** [scolarite.sciencesmsa@univ-rouen.fr](mailto:scolarite.sciencesmsa@univ-rouen.fr)

## Description détaillée des contenus

La Licence Professionnelle CAB forme des Technicien(e)s (niveau Bac+3) spécialisé(e)s dans l'analyse, la gestion et la maîtrise du risque sanitaire. Ils ou elles sont capables d'utiliser les outils scientifiques et méthodologiques nécessaires à la surveillance de la qualité du produit, tout au long de la vie de ce dernier (des matières premières à la commercialisation).

### UE 1 | 81h | Analyses Microbiologiques et Moléculaires

Techniques d'analyse moléculaire et contrôle microbiologique des matrices alimentaires et environnementales

### UE 2 | 96h | Biochimie, Chimie, Chimie de l'Environnement

**Chimie de l'Environnement** – 27h.

Analyses chimiques des effluents industriels et urbains

**Biochimie et Chimie Analytique** – 59h.

Méthodes d'analyses chimiques et biochimiques (spectrométrie de masse, chromatographie, électrophorèse, ELISA)

**Biochimie Alimentaire** – 10h.

Analyses biochimiques des aliments, compréhension de leurs transformations, maîtrise des techniques de contrôle qualité et aptitude à innover dans les procédés et produits agroalimentaires

### UE 3 | 68h | Biotechnologies Végétales et Analyses Microscopiques

Biologie cellulaire et physiologie végétales, de la graine à la plante. Intérêt alimentaire et applications biotechnologiques.

Microscopie et applications industrielles.

### UE 4 | 48h | Communication

**Culture Numérique** – 24h.

Application des outils de la suite Microsoft 365 pour l'analyse de données, rédaction de rapports d'analyse, conception de supports de présentation professionnels.

**Anglais** – 24h.

Orienté vers l'expression orale et la prise de parole, compléments de présentation personnelle

### UE 5 | 71h | Connaissance de l'entreprise et insertion professionnelle

**Organisation et Gestion de l'Entreprise** – 24h.

Notions pratiques et théoriques du fonctionnement d'une entreprise de biotechnologie.

**Technique de Recherche d'Emploi** – 24h.

Connaissance de l'entreprise et insertion professionnelle – CV, lettres de motivation, recherche de stage

**Economie du Complexe Agroalimentaire** – 23h.

Connaissances sur les réalités et contraintes de l'industrie agroalimentaire dispensées par un professionnel.

### UE 6 | 86h | Normes et qualité

**Maîtrise des Risques Environnementaux** – 26h.

Compréhension des normes et pratiques de gestion des risques et impacts environnementaux en biotechnologie.

**Les Normes IAA et Responsabilités Sociétales** – 36h.

Application des normes, démarche HACCP et sensibilisation aux enjeux éthiques, qualité et durabilité dans l'industrie agroalimentaire.

**Outils Biostatistiques** – 24h.

Utilisation des méthodes statistiques pour l'analyse, la validation et l'optimisation en biotechnologie.

### UE 7 | Projet tutoré

Travail de synthèse bibliographique ou réglementaire réalisé en autonomie.

### UE 8 | Stage

L'alternance en entreprise ou en laboratoire de recherche doit porter sur l'un des aspects couverts par la formation.