

Licence Professionnelle

CONTRÔLES AGROALIMENTAIRES ET BIOTECHNOLOGIES

Liste des Unités d'Enseignement (UE)

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

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

Contact L3 PRO CAB : ufrst-licence-pro-cab@univ-rouen.fr

Responsables : Narimane Mati-Baouche et Josselin Bodilis

Scolarité : 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 Complex 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 Nomes 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.