

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

# Licence Professionnelle Contrôles Agro-alimentaires et Biotechnologies

Licence Pro Contrôles Agro-alimentaires et Biotechnologies



ECTS  
180 crédits



Durée  
1 année



Composante  
UFR Sciences  
et Techniques

## Présentation



## Objectifs

La Licence Professionnelle CAB forme des Cadres Techniques (niveau Bac+3) spécialisés dans l'analyse, la gestion et la maîtrise du risque sanitaire. Ils 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).

## Savoir-faire et compétences

### Contrôle qualité

#### **Agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique**

Maîtrise des techniques d'analyses microbiologiques, chimiques et biochimiques des produits (aliments, médicaments, cosmétiques...). L'importance de la veille technologique est soulignée. Le contrôle des environnements (eaux, air et surfaces), susceptibles d'être vecteurs de contamination, est également traité.

### Génie génétique et Biotechnologies

Dans le domaine végétal l'amélioration des espèces végétales est une préoccupation importante, mais pose certains problèmes de gestion du risque comme le montre la controverse actuelle sur les OGM . Ces deux aspects dualistes sont abordés : avancées techniques et capacité de contrôle et de maîtrise.

### Tests de Qualité par Microscopie

Technique d'analyse en fort développement (agroalimentaire, pharmacie...) qui permet d'examiner la structure et la qualité de constituants du produit (fibres végétales, graines, enrobages,...).

### Connaissance des Normes et des procédures d'Assurance-Qualité

Normes et Qualité sont essentiels pour la mise en place, le suivi et le développement des procédures de contrôle

au niveau de la chaîne de production ou du laboratoire d'analyses. La méthode HACCP et la maîtrise de l'audit interne, au cœur de nombreuses démarches qualité, sont particulièrement développées. La formation traite également de la maîtrise des risques environnementaux liés à l'activité de l'entreprise, de la réglementation environnementale.

---

## Accessibilité personnes en situation de handicap

Si vous rencontrez des difficultés liées à une maladie, à un handicap permanent ou passager, l'Espace Handicap, en collaboration avec le Service de santé étudiante et l'association partenaire Handisup, vous aide à et vous accompagne tout au long de votre cursus.

---

## Organisation

---

### Modalités pédagogiques

Les modalités pédagogiques sont adaptées en fonction des compétences et connaissances visées par l'enseignement. Sont notamment mobilisés les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD) et/ou les travaux pratiques (TP).

---

### Ouvert en alternance

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

[cfa-cfc.univ-rouen.fr](mailto:cfa-cfc.univ-rouen.fr)

02 35 14 60 76

[formation.continue@univ-rouen.fr](mailto:formation.continue@univ-rouen.fr)

[alternance@univ-rouen.fr](mailto:alternance@univ-rouen.fr)

*Méthodes mobilisées :*

Les stagiaires ont accès à l'ensemble des équipements universitaires :

laboratoires, installations techniques et sportives, bibliothèques avec ressources numériques et documentaires, espace numérique de travail et plateforme interactive... Les modalités d'enseignements sont adaptées aux objectifs du programme. Les formations sont dispensées par des enseignants chercheurs et des professionnels sous forme de cours magistraux, de travaux pratiques ou dirigés, de projets tuteurés et de mise en situation professionnelle.

*Modalité évaluation :*

Selon les objectifs de la formation, le contrôle des connaissances et des compétences peut mobiliser différentes modalités d'évaluation telles que le contrôle terminal, le contrôle continu ou une combinaison de contrôle terminal et de contrôle continu. Ces évaluations peuvent prendre des formes variées (écrits et/ou oraux, travaux de groupe, rapports/mémoires...).

---

## Admission

---

### Conditions d'admission

#### Admissibilité sur dossier

Les candidats doivent être titulaires d'un diplôme de niveau Bac+2 ou équivalent (BTS, DUT, L2, 1er cycle d'école d'ingénieurs, ...).

#### Admission après entretien individuel et signature d'un contrat d'apprentissage

La recherche du contrat par l'étudiant sera accompagnée et validée par l'équipe pédagogique.

Pour intégrer la L3, déposer un dossier de candidature sur la plateforme [ecandidat.univ-rouen.fr](http://ecandidat.univ-rouen.fr).

---

### Modalités d'inscription

[Candidater à cette formation](#)

## Et après

---

### Insertion professionnelle

#### Cadre technique en laboratoire

Laboratoires d'analyses, contrôle de production en industries agroalimentaires, coopératives, laiteries, abattoirs, recherche et développement, répression des fraudes, police scientifique

Prélèvements d'échantillons

Analyses et qualification des échantillons

Analyses sensorielles

Contrôles des environnements (eaux, air, surfaces)

Contrôles d'hygiène

Mise au point et validation de méthodes

Développement de nouvelles techniques de détection

Encadrement technique de laborantins

Veille technologique

Développement de nouveaux produits, notamment par les Biotechnologies

#### Assistant Qualité

Service Qualité des entreprises ou laboratoires, cabinets conseils

Identification et maîtrise des points critiques dans les procédés de fabrication et/ou d'analyses (démarche HACCP)

Mise en place des procédures de Contrôle-Qualité (élaboration, rédaction)

Formation du personnel au respect de ces procédures

Veille réglementaire

Maîtrise documentaire

Maîtrise des coûts

Élaboration des plans d'échantillonnage

Évaluation et maîtrise des risques tout au long de la vie du produit alimentaire

Certifications

Maîtrise de l'impact de l'activité de l'entreprise sur l'environnement naturel

Maîtrise de l'audit interne

## Infos pratiques

---

### Contacts

Responsable pédagogique

Josselin Bodilis

✉ [josselin.bodilis@univ-rouen.fr](mailto:josselin.bodilis@univ-rouen.fr)

Contact administratif

Scolarité Mont-Saint-Aignan

☎ 02 35 14 64 66

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

### Campus

🏠 Campus de Mont-Saint-Aignan

# Programme

## Licence Professionnelle Contrôles Agro-alimentaires et Biotechnologies

### Note et Résultat de l'année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Analyses microbiologiques et moléculaires	UE				8 crédits
Analyses microbiologiques et moléculaires	Matière	28h	10h	43h	
UE2 Biochimie, chimie, chimie de l'environnement	UE				8 crédits
Biochimie, chimie, chimie de l'environnement	Matière	40h	29h	27h	
UE3 Biotechnologies Végétales et Analyses Microscopiques	UE				6 crédits
Biotechnologies végétales et analyses microscopiques	Matière	22h		46h	
UE4 Communication	UE				4 crédits
Anglais	Langue Obligatoire				
Culture numérique	Matière				
UE5 Connaissance de l'entreprise et insertion pro.	UE				5 crédits
Connaissance de l'entreprise et insertion professionnelle	Matière				
UE6 Normes et Qualité	UE				9 crédits
Outils biostatistiques	Matière				
Normes dans entreprise et Maitrise risques environnementaux	Matière	34h	20h		
UE7 Projet tutoré	UE				9 crédits
Projet tutoré	Projet Tutoré				9 crédits
UE8 Stage en entreprise	UE				11 crédits
Stage	Stage				11 crédits