



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

LP Industries agro-alimentaires - Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons



Composante
FACULTÉ DES
SCIENCES



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Objectifs

La formation vise à former, en un an, des experts techniques de haut niveau maîtrisant les fondements scientifiques de la filière boissons notamment dans le domaine de la brasserie et de la distillerie.

Après une année de formation, les compétences acquises permettront aux diplômés de pouvoir exercer une activité indépendante ou salariée et ils seront en cela amenés à manager des équipes et des projets industriels, à être en charge de l'organisation, de la gestion et de l'optimisation d'un atelier de production ou encore à être responsables de la mise en œuvre de développement et de transfert de technologies ou de produits.

Savoir-faire et compétences



Les + de la formation

- * Plus de 10 ans d'existence
- * 95 % de taux de réussite et 90 % de taux d'embauche à 36 mois
- * Compétences en parfait avec le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)
- * Une formation reconnue par les professionnels régionaux et nationaux
- * Un environnement de travail de qualité et de haut niveau d'équipements (halle de brasserie, halle de technologie, laboratoires sensoriel et d'analyse)
- * Une équipe pédagogique composée de plus de 30 % de professionnels du secteur

Organisation

Aménagements particuliers

Les enseignements sont localisés dans les locaux de Douai Biotech, lycée de la nature et des biotechnologies et à la Faculté des Sciences Jean Perrin à Lens.

Ouvert en alternance

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

Stages

Stage : Obligatoire

Admission

Conditions d'admission

FORMATION INITIALE

Titulaire d'un diplôme Bac +2 scientifique (Licence 2e année, DUT, BUT, BTS, BTSA)

FORMATION CONTINUE

La licence est accessible aux salariés ou 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 : Tél. 03 21 79 17 07 - fcu-fare-lens@univ-artois.fr

Ils peuvent faire reconnaître leur expérience 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 : Tél. 03 21 60 60 59 - fcu-pac@univ-artois.fr

Et après

Insertion professionnelle

- * Entreprises de transformation ; missions au sein de services R&D, production, qualité ordonnancement
- * Organismes techniques ou interprofessionnels : assistance technique ou transfert de technologie auprès des entreprises de boissons
- * Fournisseurs de l'industrie des boissons : interface avec les producteurs de boissons en proposant des solutions (ingrédients, équipements/process)
- * Création ou reprise d'entreprises de production de boissons

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable pédagogique

Aurélié Matéos [✉ aurelie.mateos@univ-artois.fr](mailto:aurelie.mateos@univ-artois.fr)

Service scolarité :

Virginie Courbois, secrétaire pédagogique

Faculté des Sciences Jean Perrin, bureau A3

[✉ scolarite_faclens@listes.univ-artois.fr](mailto:scolarite_faclens@listes.univ-artois.fr) - tél. 03.21.79.17.68

Campus

 Campus de Lens - Faculté



UNIVERSITÉ D'ARTOIS



En savoir plus

Lien sur la page de la formation

[🔗 https://www.sciences.univ-artois.fr/licence-pro-BGB](https://www.sciences.univ-artois.fr/licence-pro-BGB)

Découvrez la LP Biotechnologie et Génie des
Procédés appliqués aux Boissons en vidéo

[🔗 https://artoistv.univ-artois.fr/jpo-2024/video/5653-jpo-2024-la-licence-professionnelle-biotechnologie-et-genie-des-procedes-appliques-aux-boissons/](https://artoistv.univ-artois.fr/jpo-2024/video/5653-jpo-2024-la-licence-professionnelle-biotechnologie-et-genie-des-procedes-appliques-aux-boissons/)



Programme

Organisation

SEMESTRE 1 (304h)	SEMESTRE 2 (293h)
<ul style="list-style-type: none">* Génie fermentaire* Génie des procédés : aspects généraux* Biochimie appliquée* Option: brasserie ou distillerie* Exploitation statistiques des données* Analyses sensorielles* gestion de projet* SAE Création de recettes* Projet tuteuré (partie bibliographique et conception)	<ul style="list-style-type: none">* Génie industriel* Techniques analytiques en biochimie et microbiologie* Analyses sensorielles appliquées (option brasserie ou distillerie)* Développement durable* Qualité, hygiène et sécurité* Management en gestion de production* Aspects juridiques* Anglais* Communication commerciale* Culture numérique* Projet tuteuré (partie pratique)* Rapport et soutenance de l'immersion en entreprise