Université Claude Bernard Lyon 1

ALTERNANCE

L-PRO

LICENCE PRO
MICROBIOLOGIE INDUSTRIELLE ET BIOTECHNOLOGIE

Compétences en **microbiologie industrielle**, en **biotechnologies, bio-productions** en fermenteurs ou bioréacteurs, **extraction** et **purification** associées.

Intervention sur le choix des **cultures**, des **procédés** et maîtrise des **paramètres techniques et biologiques** tout en assurant un **contrôle qualité.**

Cursus très **polyvalent** : compétences à l'interface de la **Microbiologie**, de la **Biochimie** et du **Génie des procédés** appliqués aux **bio-productions.**

CHIFFRES CLÉS

93.5% de diplômés en moyenne par an

Plus de **97%** d'insertion, 1 an après la sortie de la formation

30 entreprises partenaires fidèles

LES PLUS DE LA FORMATION

- **Insertion professionnelle** dans de nombreux et divers secteurs industriels
- Programme défini pour répondre aux **besoins** et **attentes des professionnels**
- **Polyvalence de compétences**

COMPÉTENCES ACQUISES

- Mettre en œuvre les **procédures de contrôle qualité et environnemental**, les **règles d'hygiène et sécurité** ; connaître et savoir appliquer les **BPL et les BPF.**
- Connaître et savoir **isoler, identifier, caractériser** et **modifier** des **microorganismes** d'intérêt.
- Savoir piloter des **bioréacteurs** et savoir les réguler en ajustant les p**aramètres physico-chimiques** nécessaires à une **production optimale.**
- Savoir **purifier** et **caractériser** des **molécules d'intérêt.**
- Utiliser l'**anglais courant et technique** ; connaître la **législation** spécifique aux **biotechnologies**, les principes de la **qualité** et de la **métrologie**, ainsi que les r**ègles du droit du travail.**

CURSUS ET STAGES

- Promotion de **16 étudiants**
- **14 ou 33 sem. entreprise** / 19 sem. formation
- Cours dispensés sur le site **de LyonTech - La Doua** et au **lycée agroalimentaire EPLEFPA Lyon-St-Genis**
- Accessible en **alternance** (apprentissage et professionnalisation) et en **formation continue**

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Pharmacie	Santé humaine
Santé animale	Environnement
Agroalimentaire	Contrôle qualité
Chimie	Biologie

Responsable du cursus
Laurence FRAISSINET

04 72 44 83 02
lp.mib@univ-lyon1.fr
http://mib.univ-lyon1.fr/

En savoir plus sur la formation continue et l'alternance
Service Commun de Formation Continue (FOCAL)
http://focal.univ-lyon1.fr/

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Université Claude Bernard Lyon 1

SANDWICH COURSE

VOCATIONAL DEGREE
INDUSTRIAL MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY

Skills in **industrial microbiology**, **biotechnologies**, **bio-productions** in fermenters or bioreactors and associated **extraction and purification**.

Intervention on the choice of **microbial culture**, **processes** and control of **technical and biological parameters** while ensuring **quality control.**

Very versatile curriculum: skills at the interface of **Microbiology**, **Biochemistry** and **Process Engineering** applied to **bio-productions.**

KEY NUMBERS

90% average annual graduates

More than **97%** employements, 1 year after leaving training

30 loyal partner companies

BENEFITS OF THE TRAINING

- **Job opportunities** in numerous and diverse industrial sectors
- Program defined to meet the **needs and expectations of professionals**
- **Versatility of skills**

LEARNED SKILLS

- Implement **quality** and **environmental control procedures**, **health** and **safety** rules; know and know how to apply **GLP and GMP.**
- To know and know how to **isolate**, **identify**, **characterize** and **modify**, if necessary, **microorganisms** of interest.
- Know how to control **bioreactors** and how to **regulate** them by adjusting the **physico-chemical** parameters necessary for **optimal production.**
- To know how to **purify** and **characterize molecules** of interest.
- Use **fluent and technical English**; knowledge of **legislation specific** to biotechnology, principles of **quality** and **metrology**, as well as the rules of the **right to work.**

CURSUS ET STAGES

- **16 students** per years
- **14 or 33 weeks in company** / 19 weeks at university
- Courses provided at **LyonTech - La Doua** and at **EPLEFPA Lyon-St-Genis food high school**
- Accessible in **sandwich course** (apprenticeship and professionalisation) and in **ongoing training**

BUSINESS AREAS

Pharmacy	Human health
Animal health	Environment
Agri-food	Quality control
Chemistry	Biology

Training Manager
Laurence FRAISSINET
+33 4 72 44 83 02
lp.mib@univ-lyon1.fr
http://mib.univ-lyon1.fr/

Learn more about ongoing education and sandwich course
Service Commun de Formation Continue (FOCAL)
http://focal.univ-lyon1.fr/

La Région Auvergne-Rhône-Alpes