

## LICENCE PROFESSIONNELLE

### ANALYSE DES ALIMENTS ET SUBSTANCES NATURELLES, QUALITÉ

#### Formation en Alternance

#### *Contrat d'Apprentissage ou de Professionalisation, Formation Continue, VAE*



### OBJECTIFS

La licence a pour objectif de former des personnels de laboratoire capables de mettre en oeuvre les techniques modernes d'analyses physicochimiques appliquées à des matières premières d'origine biologique et d'en analyser les résultats. Ces connaissances lui permettent d'exercer une veille technologique. Il est donc à même de proposer de nouvelles méthodes en fonction de l'évolution scientifique et technique dans son domaine.

Il assure également l'exploitation des résultats via des outils statistiques. Il est capable d'aider à la mise en place dans le laboratoire, d'une démarche qualité ou des procédures de normalisation des protocoles analytiques.

### COMPETENCES

A l'issue de la formation, les diplômés sont en mesure de:

- Maitriser les équipements de biochimie et chimie analytique et garantir leur performance,
- Mettre au point des procédures d'analyse adaptées aux problématiques de l'entreprise,
- Maitriser le traitement statistique des données et valider des méthodes,
- Assurer la gestion et la diffusion des résultats dans le cadre des bonnes pratiques de laboratoire
- Assister les responsables de l'entreprise dans l'organisation du travail et l'encadrement des techniciens et agents de laboratoire
- Intégrer une démarche qualité à son activité

### DEBOUCHES ET INSERTION

La licence Professionnelle vise à former des techniciens supérieurs dans les secteurs professionnels suivants : Pharmacie, Chimie, Biochimie, Agroalimentaire, Cosmétique...

Dans des PME / PMI ou grands groupes industriels telsque :  
DANONE, NESTLE, GAMBRO, AOSTE...

### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur une année: 35% du temps en centre de formation à Lyon et 65% en entreprise. Sept unités d'enseignements permettant de capitaliser 60 crédits et de valider une formation de niveau III :

- Posture et compétences, attendues en entreprise (6 crédits)
- Acquisition et traitement des données (6 crédits)
- Biochimie des Aliments (9 crédits)
- Prélèvement, échantillonnage, préparation et conservation des échantillons (9 crédits)
- Méthodes d'analyse chimique (12 crédits)
- Projet tutoré en entreprise (6 crédits)
- Mission en milieu professionnel (15 crédits)

### INSCRIPTION

Les effectifs annuels sont de 20 étudiants maximum.

**Dépôt des candidatures sur la plateforme :**

<https://ecandidat.univ-lyon-1.fr>

Renseignements auprès de :

Sandrine JEAN (coordinatrice)

[Sandrine.jean@univ-lyon1.fr](mailto:Sandrine.jean@univ-lyon1.fr)

04 72 44 85 57

Olivier MARCILLAT (responsable pédagogique)

[Olivier.marcillat@univ-lyon1.fr](mailto:Olivier.marcillat@univ-lyon1.fr)

04 72 44 83 86

Yannick FAYET (Sup'La Salle)

[yfayet@lasalle-69.com](mailto:yfayet@lasalle-69.com)

Service FOCAL - Cellule Alternance

04 72 43 14 49

[alternance@univ-lyon1.fr](mailto:alternance@univ-lyon1.fr)