Licence professionnelle Biologie analytique et expérimentale parcours Microbiologie - Fermeture de la LP en 2023-2024

Parcours

- Microbiologie

La licence professionnelle est une formation d'un an qui permet aux détenteurs d'un bac+2 d'atteindre le grade de licence (180 ECTS).

Présentation

Objectifs

Former des assistants techniques d'ingénieurs polyvalents en analyses ayant les compétences nécessaires pour s'insérer dans les laboratoires de microbiologie dédiés aux domaines agroalimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques, médicaux ou de la dépollution.

L'alternance

Nous vous proposons cette licence professionnelle en alternance en partenariat avec le CFA Mis'Apprentissage.

En entreprise, vous êtes accompagné par un maître de d'apprentissage pour accomplir votre mission. À l'IUT, votre progression est suivie par un enseignant tuteur.

Vous êtes rémunéré chaque mois par votre entreprise d'accueil et bénéficiez d'une meilleure insertion professionnelle à l'issu de la formation.

Le rythme de l'alternance est le suivant :

- 3 semaines à l'IUT
- 14 semaines à l'ESTBA
- 35 semaines en entreprise

Lieux de formation

Durée de la formation

- 1 année

Public

Niveau(x) de recrutement

- Niveau Bac +2

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais

Rythme

- En alternance
  - Contrat d'apprentissage

Modalités

- Présentiel

Renseignements

lp-baemic@ml.u-cergy.fr

(+33)1 34 25 75 46

Site de Pontoise
2 avenue Adolphe Chauvin - 95300 Pontoise

ESTBA
56 rue Planchat - 75020 Paris

Contact : lp-baemic@ml.u-cergy.fr

Taux de réussite

81.25 % des inscrits ont obtenu leur diplôme en 2020.

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle

Poursuites d'études

La licence professionnelle a pour objectif votre insertion professionnelle directe.
Elle n'a pas vocation à poursuite d'études.

Programme

- Développement microbien
- Systématique microbienne
- Identification microbienne génomique
- Identification microbienne classique
- Microbiologie appliquée à la fermentation
- HACCP
- Microbiologie appliquée à l'agroalimentaire
- Microbiologie appliquée à l'environnement
- Microbiologie appliquée à la pharmacie
- Communication - connaissance des métiers
- Anglais
- Informatique et biostatistiques
- Hygiène et sécurité - qualité