

POSTES GÉNÉRALEMENT PROPOSÉS AUX DIPLÔMÉS

AVEC UN DUT

- Technicien analyses et essais
- Technicien d'expérimentation
- Technicien de production
- Technicien biologiste
- Assistant technique de recherche

dans les entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques ou de la restauration collective, dans des sociétés de service ou des collectivités, dans des laboratoires publics ou privés

avec des missions en R&D, analyse et contrôle, production et gestion de la qualité.

AVEC UNE LICENCE PROFESSIONNELLE

- Technicien supérieur ou Assistant ingénieur :
 - dans les laboratoires R&D des industries agroalimentaires et agronomiques
 - dans les laboratoires d'analyses (laboratoires départementaux, DGCCRF, services vétérinaires, laboratoires privés)
 - de l'INRA, l'INSERM, le CNRS, l'Institut Pasteur, l'Université...



— DES PAYS DE L'ADOUR —

Face à l'ouverture du marché mondialisé qui exacerbe la concurrence, la qualité et la sécurité constituent un enjeu stratégique et sont les moteurs de la compétitivité moderne.

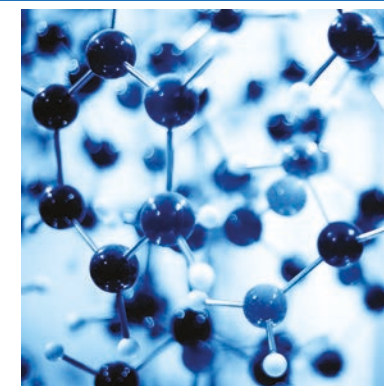
Le développement de la biologie, et du "diagnostic" moléculaire notamment, améliore grandement la sécurité alimentaire et permet aussi d'établir une traçabilité indiscutable des matières premières et des produits alimentaires (vérification des labels, OGM, fraudes...)

Nos deux formations, DUT et LP, spécialisées en agroalimentaire et industries biologiques, abordent toutes les techniques d'investigation en biotechnologie et biologie moléculaire, aussi bien à travers des enseignements fondamentaux, qu'au travers de nombreuses sessions en laboratoire, et permettent de maîtriser scientifiquement et techniquement les différentes méthodes d'analyses. Elles développent simultanément les compétences techniques nécessaires à la maîtrise des activités de l'entreprise : production, gestion de la qualité et conduite de projets.

GÉNIE BIOLOGIQUE



IVERSITÉ
DE PAU ET DES
PAYS DE L'ADOUR



L'IUT



Pau
Mont de Marsan
PAYS DE L'ADOUR

SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES DES ÉTUDIANTS

ACTIVITÉS

ANALYSES

MISE EN ŒUVRE D'UNE PRODUCTION

RECUEIL, TRAITEMENT ET ARCHIVAGE DES DONNÉES, EXPLOITATION DES RÉSULTATS

PLANIFICATION DES ACTIVITÉS ET GESTION DES RESSOURCES

RÉALISATION DES MESURES ET DES ENREGISTREMENTS LIÉS À LA QUALITÉ (PROCESSUS D'ACCREDITATION...)

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET APPLICATION DES MESURES DE PRÉVENTION

COMPÉTENCES

- Identifier les risques associés aux analyses et appliquer les mesures préventives
- Organiser l'espace de travail selon les règles hygiène et sécurité et les techniques utilisées
- Préparer les matériels, réactifs, milieux de culture
- Procéder aux tests d'étalonnage et de calibration
- Accomplir les opérations de métrologie
- Repérer et caractériser les dysfonctionnements et mettre en œuvre les mesures correctives

- Préparer et démarrer la production
- Évaluer le bon déroulement des différentes étapes
- Opérer les actions correctives

- Utiliser les outils de la bio-informatique
- Exploiter les données, les exprimer sous forme de résultats utilisables ; en apprécier la signification et la cohérence, signaler les résultats anormaux
- Intégrer les données dans les systèmes d'exploitation
- Appliquer les règles de confidentialité

- Évaluer les besoins (matériels / consommables) en tenant compte de leurs conditions de conservation ; gérer les stocks
- Calculer le prix de revient de l'activité, le comparer à un budget et analyser les écarts
- Planifier, préparer et conduire les maintenances courantes des équipements
- Gérer et archiver les ressources documentaires
- Participer à un projet, le gérer

- Appliquer le processus d'amélioration continue de la qualité (validation des méthodes analytiques, élaboration et révision périodique des procédures, audits, repérage des non conformités et mise en œuvre d'actions correctives, traçabilité)

- Appliquer les textes réglementaires et les principes de qualité, d'hygiène et de sécurité
- Identifier et analyser les risques ; appliquer les mesures préventives et correctives

ACTIVITÉS

VEILLE PROFESSIONNELLE ET AMÉLIORATION DE SES PRATIQUES

CONSEIL, FORMATION DE PROFESSIONNELS, DE FUTURS PROFESSIONNELS, DES USAGERS

COMMUNICATION ET INFORMATION

ACTIVITÉS ET COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES SPÉCIFIQUES À LA LICENCE PROFESSIONNELLE

RÉALISATION DE CONTRÔLES SANITAIRES

CRÉATION D'UN OGM

RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC ADN

COMPÉTENCES

- Identifier et analyser les ressources documentaires (publications, normes, textes réglementaires) et les bases de données
- Assurer une veille technologique et scientifique
- Identifier ses besoins en formation

- Organiser et accomplir des activités d'information et de conseil
- Commercialiser des produits ou matériels d'équipement en assurant une mission de conseil
- Prospecter de nouveaux clients et tenir un portefeuille clients
- Participer à l'encadrement de personnes en formation

- Rédiger et communiquer (oral, écrit) des documents, éventuellement en anglais
- Coopérer avec les réseaux et structures professionnels / institutionnels du secteur d'activité

- Amplifier spécifiquement certains gènes pour détecter la présence d'OGM
- Analyser les marqueurs génétiques d'une viande pour assurer sa traçabilité
- Répertoire des contaminants bactériens en quelques heures pour identifier et isoler un lot dangereux pour la santé
- Identifier par marquage moléculaire la présence de gènes pour améliorer la sélection génétique de plantes et d'animaux

- Modifier l'ADN

- Analyser le génome humain pour détecter la présence de maladies génétiques, confondre un criminel, réaliser des tests de paternité...