

2023-24

FACULTÉ DES SCIENCES



BIO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES PLANTES, ALGUES & NUTRITION-SANTÉ

LICENCE PRO. EN 3 ANS : L1, L2 & L3

✓ INITIALE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

Les objectifs de cette licence mention « Bio-industries et biotechnologies » sont de former les étudiants au lien entre plantes, algues, et nutrition-santé en étant capable de :

- » reconnaître les différentes plantes, algues et champignons notamment celles à utilisation médicinale ainsi que leurs propriétés (nutritionnelles, antibactériennes, alimentaires...),
- » faire le lien entre les molécules du monde vivant, leur structure, leurs propriétés et leurs rôles dans la cellule et l'organisme,
- » acquérir des compétences en alternatives nutritionnelles,
- » développer des compétences en rédaction scientifique,
- » organiser et animer des ateliers autour de la nutrition, du bien-être et de thématiques biologiques,
- » maîtriser les bases du community management en publiant du contenu enrichi sur les réseaux sociaux,
- » se spécialiser en L3 via les parcours :
 - > alimentation et conseil en nutrition santé,
 - > culture et procédés de transformation industriels des macro-algues.

Visez la double compétence avec l'obtention de 2 DIPLÔMES à la fin de votre cursus :

La licence professionnelle & le Diplôme d'Université « Thérapeutiques naturelles et diététique chinoise » au cours de la formation.

PROFESSIONNALISATION

36 SEMAINES DE STAGE

STAGES D'APPLICATION

- » 3 stages obligatoires dans le cadre du projet professionnel et personnel de l'étudiant :
- L1 : 8 semaines / L2 : 8 semaines / L3 : 12 à 20 semaines

SORTIES TERRAINS

- » Dans plusieurs enseignements : botanique, algues, plantes sauvages comestibles,
- » Visites d'entreprises.

PROJET TUTEURÉ

- » Un projet tuteuré obligatoire en L2 et L3 en lien avec la transformation des plantes, la diététique, la valorisation et la culture d'algues.

POURSUITE D'ÉTUDES

APRÈS UNE 2^{ÈME} ANNÉE :

Poursuite d'études possibles vers une 3^{ème} année en :

- » Licence pro. Alimentation & Conseil en Nutrition Santé*
 - > Validation en parallèle du diplôme d'Université Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise
- » Licence pro. Culture et Procédés de Transformation Industriels des Macro-Algues
- » L3 Sciences et Technologies Parcours Ingénierie des Produits et Process Option Alimentation Santé
- » L3 Sciences de la Vie et de la Terre - Biologie

MÉTIERS VISÉS

- » Chargé de projets en prévention, en éducation nutritionnelle,
- » Chargé de développement de produits alimentaires ou de nutrithérapie,
- » Animateur d'ateliers culinaires,
- » Technicien / Assistant chef de projet R&D,
- » Conseiller en nutrition (parapharmacie, réseau spécialisé),
- » Assistant ingénieur production,
- » Technicien supérieur en algoculture,
- » Responsable d'équipe ou d'atelier de production en transformation d'algues.



DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



100% de réussite



Taux de réussite 2022 en L3 dans cette formation.

- » Validation du Diplôme d'Université « Thérapeutiques naturelles et diététique chinoise » au cours de la formation.
- » Contrôle continu.
- » Un effectif maximal de 20 étudiants par année ce qui permet un suivi individualisé.
- » Accompagnement autour du projet professionnel.
- » Stage obligatoire chaque année.
- » Des parcours originaux à découvrir et à valoriser sur votre CV.

CONTACTS

RESPONSABLES DE LA LICENCE

» Christine GABLE - cgable@uco.fr

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

» Carline LE GARS - clegars@uco.fr



PROGRAMME - 3 ANS



La licence professionnelle

« Bio-industries et biotechnologies »

est un diplôme délivré par l'Université Bretagne Sud (convention).

3^{ÈME} ANNÉE

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION SANTÉ

- » Éducation thérapeutique
- » Les plantes et la santé (aromathérapie - phytothérapie)
- » Micronutrition
- » Psycho-sociologie

OU MÉTIERS DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION DES ALGUES

- » Les algues : biologie, culture, transformations et valorisations cosmétique et alimentaire



150H DE PROJET TUTEURÉ



20 SEMAINES DE STAGE

2^{ÈME} ANNÉE

SPÉCIFICITÉS DE L'ANNÉE

- » Biotechnologies
- » Algues
- » Mycologies et microbiologie
- » Régulations et physiologie humaine
- » Alimentation d'ici et d'ailleurs

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- » Microbiologie et aliments : sécurité alimentaire, produits fermentés
- » Physiologie et alimentation
- » Algues, ressources et techniques culinaires
- » Génétique et neurobiologie
- » Diététique chinoise
- » Communication et journalisme



90H DE PROJET TUTEURÉ



8 SEMAINES DE STAGE

1^{ÈRE} ANNÉE

SPÉCIFICITÉS DE L'ANNÉE

- » De la production des plantes à la vente
- » Physiologie du bien portant
- » Sciences des aliments et prévention santé

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- » Plantes : biologie, culture, conservation et propriétés
- » Alimentation responsable et durable - PNNS
- » Chimie et sciences des aliments
- » Physiologie cellulaire et humaine
- » Naturopathie
- » Communication non verbale et gestion du stress



8 SEMAINES DE STAGE

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*

1000 étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

+30 ans d'expérience

PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

31 étudiants par promotion en moyenne

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

91% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

SUIVI PERSONNALISÉ



*Chiffres calculés sur l'année 2021-2022
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.



UN COCKTAIL QUI A DE L'AVENIR !



ADMISSIONS

» L1 : titulaire du baccalauréat à dominante scientifique
INSCRIPTION L1 : www.parcoursup.fr

» L2 : titulaire d'une L1 en licence SVT ou d'un BTS scientifique*.
» L3 : titulaire d'une L2 en licence SVT ou d'un BUT 2 scientifique*.

* Sélection sur dossier et entretien, sous réserve d'admission par la commission de validation.

PRÉ-INSCRIPTION L2 & L3 : www.guingamp.uco.fr

2023-2024

COÛT DE LA FORMATION

FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet : www.guingamp.uco.fr

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.