



## 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 TERRAIN

- » 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<sup>ÈME</sup> ANNÉE :

Poursuite d'études possibles vers une 3<sup>ème</sup> 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 2023 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



# PROGRAMME - 3 ANS



La licence professionnelle  
« Bio-industries et biotechnologies »

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

## 3<sup>ÈME</sup> 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<sup>ÈME</sup> 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
- » Animations et prévention



90H DE PROJET TUTEURÉ



8 SEMAINES DE STAGE

## 1<sup>ÈRE</sup> 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\*

950 étudiants en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro. Apprentissage

300 INTERVENANTS EN MOYENNE  
Enseignants & Professionnels

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

Depuis 30 ANS  
1993/2023...  
à Guingamp

PÔLE INTERNATIONAL



PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

31 étudiants par promotion en moyenne



Qualiopi  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences

# UN COCKTAIL QUI A DE L'AVENIR !



## ADMISSIONS

- » L1 : titulaire du baccalauréat à dominante scientifique  
INSCRIPTION L1 : [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)
- » «Facultés Libres de l'Ouest UCO - Bretagne Nord (Guingamp - 22)»

### PRÉ-INSCRIPTION L2 & L3 : [www.guingamp.uco.fr](http://www.guingamp.uco.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.

## COÛT DE LA FORMATION

### FORMATION INITIALE

De 2 975€ à 6 980€ (à titre indicatif), selon le quotient familial  
Possibilité d'obtenir une bourse d'État  
Afin de connaître nos tarifs, rendez-vous sur notre simulateur de coût de formation sur [www.guingamp.uco.fr](http://www.guingamp.uco.fr)

### FORMATION CONTINUE

Ouvert à la Formation Continue  
Contact : [ucobn@uco.fr](mailto:ucobn@uco.fr)