

**LP Génie des procédés
et bioprocédés
industriels :
des bioressources aux
produits : éco-conception
par des procédés
chimiques et
biotechnologiques -
GPBIOP**

Code diplôme France compétences : 25022226

CFA UNION

**Pôle universitaire d'ingénierie d'Orsay
91405 ORSAY CEDEX**

Tél : 01.69.15.35.12 / www.cfa-union.org

SOMMAIRE

Vos contacts	P.2
Les dates clefs de la formation	P.3
Présentation du diplôme :	
- Condition d'admission	P.4
- Objectifs de la formation	P.4
- Compétences acquises	P.5
- Modalités d'organisation	P.6
- Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme	P.6
- Durée de la formation	P.7
Le programme	P.8
Le calendrier d'alternance	P.9
Les moyens humains	P.10
Fiche RNCP	P.11

VOS CONTACTS

• Contacts Pédagogiques

Responsable de la formation :

Christelle TURCHIULI

01 69 33 60 40 / christelle.turchiuli@universite-paris-saclay.fr

Secrétariat pédagogique :

Département Chimie IUT d'Orsay

01 69 33 60 31 / dpt-chim.iut-orsay@u-psud.fr

Lieu de la formation : IUT d'ORSAY - Plateau du Moulon - 91400 ORSAY

IUT de Vélizy - Site de Rambouillet 19 Allée des Vignes, 78120 Rambouillet

• Contacts CFA

Conseiller formation : gestionnaire contrat d'apprentissage

Loubna CHIKRI

01 69 15 35 12 / 06 07 61 56 27

loubna.chikri@cfa-union.org

Service financier :

01 69 15 35 24 / 06 07 59 68 87

Hanane AABOU

hanane.aabou@cfa-union.org

Référent handicap :

01 69 15 35 12 / 06 07 58 01 14

Anna TOTH

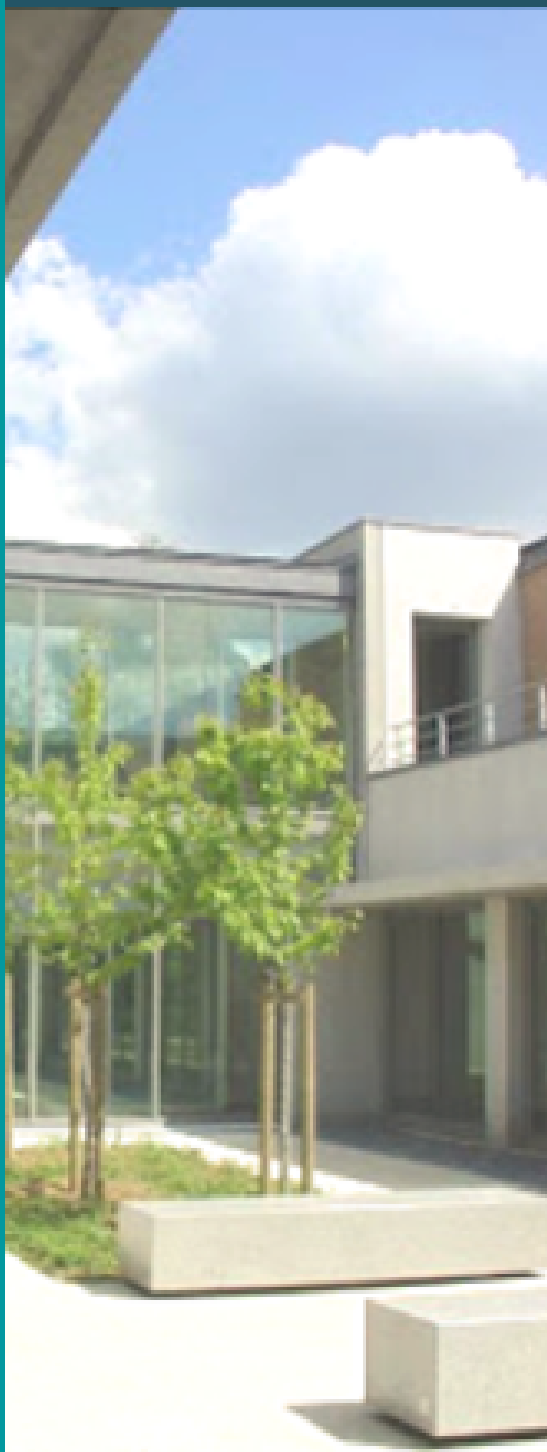
anna.toth@cfa-union.org

Adresse postale :

CFA UNION Pôle universitaire d'ingénierie d'Orsay –

bâtiment 640 – 91405 ORSAY Cedex

DATES CLEFS DE LA FORMATION



- **Recrutement**

Formation accessible aux :

- DUT Génie des Procédés, Chimie, Génie Biologique
- BTS Métiers de la chimie, Pilotage de procédés, Biotechnologies, Qualité dans les industries alimentaires et bio-industries - L2/L3 en Sciences Chimiques, Sciences Physiques, Sciences de la vie, Sciences et Technologies

Modalités : sur dossier et entretien de motivation. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

- Date de la formation : 15/09/2022 au 15/09/2023
- Réunion d'information destinée aux stagiaires : NC
- Date de la rentrée universitaire : 15/09/2022

Présentation du diplôme

➤ Conditions d'admission :

L'accès à la licence professionnelle est ouvert aux titulaires d'un Niveau minimum bac+2 avec de bonnes connaissances dans au moins une des trois thématiques (Génie des Procédés, Biotechnologies et Chimie) et des notions dans une deuxième ainsi qu'un niveau satisfaisant en anglais et en français. Formation accessible notamment aux :

- DUT Génie des Procédés, Chimie, Génie Biologique
- BTS Métiers de la chimie, Pilotage de procédés, Biotechnologies, Qualité dans les industries alimentaires et bio-industries - L2/L3 en Sciences Chimiques, Sciences Physiques, Sciences de la vie, Sciences et Technologies

Modalités : sur dossier et entretien de motivation. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

➤ Objectifs de la formation :

Le concept de bioraffinerie pour la production raisonnée de molécules biosourcées renouvelables et la mise en œuvre de procédés biotechnologiques à l'échelle industrielle sont en plein essor dans de nombreuses industries. Cette formation s'inscrit donc dans la perspective nationale de réindustrialisation par le biais des « nouvelles ressources ».

L'objectif de cette licence professionnelle est de former des personnels qualifiés de grande polyvalence pouvant être partie prenante dans la mise en œuvre, le choix, voire la conception des procédés et des techniques et méthodes d'analyses et de caractérisation pour l'élaboration de bioproduits dans divers secteurs d'activités.

➤ **Les compétences acquises durant la formation :**

Compétences attestées :

- S'approprier puis déployer la politique d'amélioration continue de l'entreprise
- Adapter les outils et méthodologies de l'amélioration continue à la culture de l'entreprise
- Diagnostiquer la performance d'un processus de délivrance d'un produit / service
- Définir les axes de progrès prioritaires concourant aux objectifs de la démarche d'amélioration continue
- Mesurer la performance des processus en utilisant notamment des outils statistiques
- Maîtriser les principaux référentiels normatifs
- Préparer les équipes aux méthodes et outils d'amélioration continue
- Piloter les actions d'amélioration de la performance des processus
- Standardiser les bonnes pratiques
- Valoriser les résultats obtenus et les actions mises en œuvre
- Détecter et mettre en œuvre des actions correctives
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Cela permet de former des techniciens en mesure de faire évoluer leurs compétences et leur périmètre d'activité, dans un métier connaissant des mutations rapides. Le contenu répond aux besoins exprimés par les entreprises d'accueil dans le cadre de l'alternance tout en essayant de donner une capacité d'adaptation.

➤ Modalités d'organisation de la formation

La formation se déroule sur 1 an à raison de 560 heures en alternance enseignements sur les sites d'Orsay (2/3) et Rambouillet (1/3) par journée complète de formation sur chaque site.

La formation s'organise autour :

UE	Contenu des UE	Volumes horaires	ECTS
UE1 Chimie, biotechnologies, génie des procédés	Module 1* : Compléments en chimie (20h C/TD) Module 2* : Compléments en Bioprocédés : notions de biochimie et microbiologie (20h C/TD) Module 3* : Compléments en génie des procédés – Mécanique des fluides (20h C/TD) Module 4 : Génie des procédés – Transferts de matière et chaleur(25h C/TD)	65h C/TD 10h TP	5
UE2 Procédés biotechnologiques	Module 1 : Microbiologie industrielle (15h C/TD) Module 2 : Bioréacteurs (15h C/TD) Module 3 : Valorisation des bioressources et amélioration des procédés (10h C/TD + 5h TP) Module 4 : Mise en Pratique (65h TP)	40h C/TD 70h TP	10
UE3 Procédés physico-chimiques de séparation et de purification	Module 1 : Techniques séparatives sur membranes (15h C/TD) Module 2 : Chromatographie préparative (15h C/TD) Module 3 : Autres procédés de séparation et extraction de biomolécules (15h C/TD) Module 4 : Mise en pratique (65h TP)	45h C/TD 65h TP	10
UE4 Stabilisation, mise en forme et caractérisation des biomolécules	Module 1 : Procédés de stabilisation et de mise en forme (15h C/TD) Module 2 : Caractérisation des propriétés physico-chimiques des bioproduits (15h C/TD) Module 3 : Analyse des biomolécules (15h C/TD) Module 4 : Mise en pratique (65h TP)	45h C/TD 65h TP	9
UE5 Compétences transversales, humanités	Module 1 : Outils numériques pour l'exploitation des données (20h C/TD) Module 2 : Anglais (30h C/TD) Module 3 : Qualité et Connaissance de l'entreprise (20h C/TD) Module 4 : Bioéconomie : enjeux sociétaux et environnementaux (15h C/TD) Module 5 : Préparation au projet professionnel (10h C/TD)	95h C/TD	6
UE6 Projet tutoré	Module 1 : Recherche et synthèse de l'information scientifique et technique Module 2 : Réalisation pratique	60h TP 100h projet	5
UE7 Immersion professionnelle	Module 1 : Entreprise Module 2 : Présentation orale et rapport	33 semaines	15

➤ Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme

Mode de contrôle continu assuré par chaque enseignant sans anonymat.

La note d'un module peut résulter de la moyenne de plusieurs notes ; dans ce cas chaque note est affectée d'un coefficient qui est communiqué à l'apprenti en début de formation.

La note de chaque unité d'enseignement (UE) est calculée en faisant la moyenne des notes des modules contenus dans cette UE, selon des coefficients affectés à chacun des modules et communiqués aux apprentis (voir annexe 3).

La moyenne générale est ensuite calculée à partir des notes de ces UE, chaque note étant affectée d'un coefficient correspondant au nombre d'ECTS indiqués ci-dessous :

UE1 = 5 ECTS

UE2 = 10 ECTS

UE3 = 10 ECTS

UE4 = 9 ECTS

UE5 = 6 ECTS

UE6 (projet tuteuré) = 5 ECTS

UE7 (entreprise) = 15 ECTS

La licence professionnelle est ensuite décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (y compris le projet

tuteuré et le projet en entreprise), et par ailleurs, une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du projet en entreprise.

La compensation entre les unités d'enseignement s'effectue sans note éliminatoire.

Dans les autres cas, la délivrance de la licence sera soumise à la délibération et au vote du jury nommé par la Présidence de l'Université Paris-Saclay.

Lorsque la licence est obtenue par compensation, les ECTS avec une moyenne inférieure à 10 sont indiqués "acquis par compensation".

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, les UE dans lesquelles la moyenne de 10/20 a été obtenue sont capitalisables. Ces ECTS font l'objet d'une attestation délivrée par l'établissement.

Une soutenance au cours de la première période à l'IUT d'Orsay :

Cette soutenance portera sur la 1ère période en entreprise et visera essentiellement à présenter aux autres apprentis l'entreprise ou la collectivité d'accueil ainsi que le sujet confié à l'apprenti.

Un rapport d'activité et une soutenance intermédiaire :

Cette soutenance pourra se faire lors de la seconde visite du tuteur pédagogique à l'apprenti.

Fiche de suivi + rapport + soutenance = 3 ECTS /15 Un rapport et une soutenance en fin d'année :

- Un rapport final qui rendra compte des activités de l'apprenti au cours de son année en entreprise et qui sera évalué par le tuteur pédagogique et le maître d'apprentissage,
- Une soutenance de ce rapport devant un jury composé d'au moins 3 membres (dont la moitié au moins d'enseignants et d'enseignants-chercheurs)

Evaluation entreprise + rapport final + soutenance finale = 12 ECTS/15

Jury d'examen

Le Président de l'Université Paris-Sud désigne chaque année, par arrêté, le président et les membres du jury d'attribution de la licence professionnelle.

Le jury comporte au minimum trois membres et au maximum cinq et conformément à l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle, dont pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle.

➤ Durée de la formation /an

560 h /an

Programme simplifié de la formation

Chimie, biotechnologies, génie des procédés	Enseignements dispensés en début de formation afin d'asseoir les connaissances et les compétences dans les disciplines fondamentales et de remettre à niveau certaines d'entre elles en prenant en compte la diversité des origines des étudiants pour que tous puissent aborder sereinement les autres unités d'enseignements disciplinaires spécialisées.	75 h
Procédés biotechnologiques	Notions fondamentales sur les microorganismes d'intérêt industriel et leur utilisation comme micro-usines de production de métabolites. Connaître les différents types de réacteurs biologiques et être capable de réaliser une bioproduction à partir de différents microorganismes.	110 h
Procédés physico-chimiques de séparation et de purification	Connaître et comprendre le principe des principales techniques utilisées pour la séparation et la purification des molécules bio-sourcées. Être capable de les choisir, les mettre en œuvre et les dimensionner.	110 h
Stabilisation, mise en forme et caractérisation des biomolécules	Connaître et comprendre le principe des principales opérations utilisées pour la stabilisation et la mise en forme (formulation) des produits bio-sourcés. Connaître les principales techniques de caractérisation de leurs propriétés pour être capable de choisir la forme des produits finis et de mettre en œuvre et dimensionner les techniques pour l'obtenir.	110 h
Compétences transversales, humanités	Les objectifs sont ici de : <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les outils numériques pour l'exploitation des données ; • Communiquer à l'écrit et à l'oral en anglais professionnel et technique ; • Connaître le système HSSE et Qualité dans l'entreprise et les Bonnes Pratiques de Laboratoire et de Fabrication ; • Connaître l'environnement socio-professionnel ainsi que ses enjeux socio-économiques ; • Préparer le projet professionnel. 	95 h
Projet tutoré	Travail de recherche bibliographique conduisant à une mise en œuvre pratique sur un sujet directement en lien avec les domaines visés. Il a pour objectifs la mise en pratique des connaissances et savoir-faire acquis ou en cours d'acquisition et le développement des capacités d'analyse et de synthèse sur un projet d'envergure réalisé en groupe (+ 100 h hors présentiel).	60 h
TOTAL		560 h

Calendrier de la formation rentrée

2022-2023

2022 - 2023 CALENDRIER DE L'ALTERNANCE LP GPbioP

2022		IUT		Entreprise		Soutenanc		Jours fériés						
	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct
LUN									1					
MAR			1						2			1		
MER			2			1	1		3			2		
JEU	1		3	1		2	2		4	1		3		
VEN	2		4	2		3	3		5	2		4	1	
SAM	3	1	5	3		4	4	1	6	3	1	5	2	
DIM	4	2	6	4	1	5	5	2	7	4	2	6	3	1
LUN	5	3	7	5	2	6	6	3	8	5	3	7	4	2
MAR	6	4	8	6	3	7	7	4	9	6	4	8	5	3
MER	7	5	9	7	4	8	8	5	10	7	5	9	6	4
JEU	8	6	10	8	5	9	9	6	11	8	6	10	7	5
VEN	9	7	11	9	6	10	10	7	12	9	7	11	8	6
SAM	10	8	12	10	7	11	11	8	13	10	8	12	9	7
DIM	11	9	13	11	8	12	12	9	14	11	9	13	10	8
LUN	12	10	14	12	9	13	13	10	15	12	10	14	11	9
MAR	13	11	15	13	10	14	14	11	16	13	11	15	12	10
MER	14	12	16	14	11	15	15	12	17	14	12	16	13	11
JEU	15	13	17	15	12	16	16	13	18	15	13	17	14	12
VEN	16	14	18	16	13	17	17	14	19	16	14	18	15	13
SAM	17	15	19	17	14	18	18	15	20	17	15	19	16	14
DIM	18	16	20	18	15	19	19	16	21	18	16	20	17	15
LUN	19	17	21	19	16	20	20	17	22	19	17	21	18	16
MAR	20	18	22	20	17	21	21	18	23	20	18	22	19	17
MER	21	19	23	21	18	22	22	19	24	21	19	23	20	18
JEU	22	20	24	22	19	23	23	20	25	22	20	24	21	19
VEN	23	21	25	23	20	24	24	21	26	23	21	25	22	20
SAM	24	22	26	24	21	25	25	22	27	24	22	26	23	21
DIM	25	23	27	25	22	26	26	23	28	25	23	27	24	22
LUN	26	24	28	26	23	27	27	24	29	26	24	28	25	23
MAR	27	25	29	27	24	28	28	25	30	27	25	29	26	24
MER	28	26	30	28	25		29	26	31	28	26	30	27	25
JEU	29	27		29	26		30	27		29	27	31	28	26
VEN	30	28		30	27		31	28		30	28		29	27
SAM		29		31	28			29			29		30	28
DIM		30			29			30			30			29
LUN		31			30						31			30
MAR					31									31

Les moyens

➤ **L'équipe pédagogique**

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants, d'enseignants-chercheurs et d'un enseignant associé (PAST). Elle est par ailleurs constituée de plusieurs professionnels en activité dans le secteur privé comme dans le public.

Sur demande.

➤ **Moyens mis à disposition :**

Une salle informatique est mise à disposition des étudiants pour tout cours nécessitant l'usage des NTIC (e-commerce, intelligences économiques).

Fiche RNCP

Répertoire national des certifications professionnelles

Licence Professionnelle - Génie des procédés et bio procédés industriels (fiche nationale)

Active

N° de fiche

RNCP30062

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 6

Code(s) NSF :

- 200 : Technologies industrielles fondamentales

Date d'échéance de l'enregistrement : 01-01-2024

CERTIFICATEUR(S)

Nom légal	Nom commercial	Site internet
Conservatoire national des arts et métiers	-	http://www.cnam.fr (http://www.cnam.fr)
Université Claude Bernard - Lyon 1	-	http://www.univ-lyon1.fr (http://www.univ-lyon1.fr)
Université Paul Sabatier - Toulouse 3	-	http://www.ups-tlse.fr (http://www.ups-tlse.fr)

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

Activités visées :

- Contribution à la politique d'amélioration continue de l'entreprise
- Participation à l'élaboration puis au déploiement de la politique QHSE de l'entreprise dans une logique de développement durable

- Propositions d'amélioration d'une unité de production selon des objectifs de performance industrielle et de développement durable
- Animation d'ateliers qualité selon une méthodologie préalablement établie
- Suivi des actions menées et des pratiques instaurées

Compétences attestées :

- S'approprier puis déployer la politique d'amélioration continue de l'entreprise
- Adapter les outils et méthodologies de l'amélioration continue à la culture de l'entreprise
- Diagnostiquer la performance d'un processus de délivrance d'un produit / service
- Définir les axes de progrès prioritaires concourant aux objectifs de la démarche d'amélioration continue
- Mesurer la performance des processus en utilisant notamment des outils statistiques
- Maîtriser les principaux référentiels normatifs
- Préparer les équipes aux méthodes et outils d'amélioration continue
- Piloter les actions d'amélioration de la performance des processus
- Standardiser les bonnes pratiques
- Valoriser les résultats obtenus et les actions mises en œuvre
- Détecter et mettre en œuvre des actions correctives
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.

- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Modalités d'évaluation :

BLOCS DE COMPÉTENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP30062BC01 Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe. 	
RNCP30062BC02 Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. • Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. • Développer une argumentation avec esprit critique. 	
RNCP30062BC03 Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> • Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. • Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue 	

<p>RNCP30062BC04</p> <p>Positionnement vis à vis d'un champ professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. • Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. • Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs. 	
<p>RNCP30062BC05</p> <p>Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. • Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. • Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. • Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique. 	
<p>RNCP30062BC06</p> <p>Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • S'approprier puis déployer la politique d'amélioration continue de l'entreprise • Adapter les outils et méthodologies de l'amélioration continue à la culture de l'entreprise • Diagnostiquer la performance d'un processus de délivrance d'un produit / service • Définir les axes de progrès prioritaires concourant aux objectifs de la démarche d'amélioration continue • Mesurer la performance des processus en utilisant notamment des outils statistiques 	
<p>RNCP30062BC07</p> <p>Gestion et adaptation des processus de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les principaux référentiels normatifs Préparer les équipes aux méthodes et outils d'amélioration continue • Piloter les actions d'amélioration de la performance des processus • Standardiser les bonnes pratiques • Valoriser les résultats obtenus et les actions mises en œuvre 	

Organisation, programmation et réalisation d'opérations de maintenance		
--	--	--

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

- C : industrie manufacturière

Type d'emplois accessibles :

- Chef de projet transformation de processus industriel
- animateur amélioration continue ou Lean
- Contrôleur qualité
- Assistant ingénieur méthodes industrialisation et amélioration de processus
- Manager d'équipe autonome
- Conseiller en bioprocédés industriels

Code(s) ROME :

- H1302 - Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels
- H1401 - Management et ingénierie gestion industrielle et logistique
- H1402 - Management et ingénierie méthodes et industrialisation
- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- H2502 - Management et ingénierie de production

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échéant, prérequis à la validation des compétences :

Validité des composantes acquises :

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie		X
Inscrite au cadre de la Polynésie française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non

BASE LÉGALE

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	<ul style="list-style-type: none"> - Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur - Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master - Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master - Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle - Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle - Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle- - Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	Cnam Paris, arrêté du : 24/08/2016 Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 28/06/2016 Université Paul Sabatier - Toulouse 3, arrêté du : 01/06/2016

Référence autres (passerelles...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015 - Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Date du premier Journal Officiel ou Bulletin Officiel :

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Conservatoire national des arts et métiers

(http://cnam.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels)

Université Claude Bernard - Lyon 1 ([http://univ-](http://univ-lyon1.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels)

[lyon1.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels](http://univ-lyon1.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels))

Université Paul Sabatier - Toulouse 3 ([http://univ-](http://univ-tlse3.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels)

[tlse3.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels](http://univ-tlse3.fr/licence_professionnelle/genie_des_procedes_et_bioprocedes_industriels))

Fiche au format antérieur au 01/01/2019

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/enregistrementDroit/down>)