

EN APPRENTISSAGE

OBJECTIFS

La Licence Pro. Biotechnologies Marines Valorisation des Bio-ressources a pour objectif d'offrir de nouvelles connaissances et compétences permettant de valoriser les bio-ressources marines pour des applications biotechnologiques en nutrition, santé, cosmétique, bien-être, agroalimentaire, agriculture ou aquaculture...

Le titulaire de la licence pourra intégrer les postes suivants : Technicien(ne), Assistant(e) ou Responsable en Recherche & Développement, Bio-production ou Qualité des produits, Assistant(e) Chef(fe) de Projet...

ENTREPRISES PROPOSÉES PAR L'ISFFEL



PROGRAMME

- Exploitation et développement des ressources marines
- Management de la qualité en laboratoire et en production
- Équipements et techniques liés aux biotechnologies marines
- Filières d'applications et innovation
- Bio-ressources et produits d'intérêts d'origine marine
- Gestion d'entreprise
- Management du personnel
- Outils scientifiques
- Projet tuteuré et mémoire



PUBLIC

Bac+2 validé : DUT (Génie Biologique, Chimique, des Procédés...), BTS/BTSA (Anabiotec, Aquaculture, Bioanalyses & contrôles, Biotechnologies, Cosmétique, Métiers de la chimie...), L2 (Sciences de la Vie, Chimie...)



Locaux et formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Étude et accompagnement personnalisés.

Formation gratuite, rémunérée et financée par l'entreprise



Licence Professionnelle Bio-industries et Biotechnologies de Sorbonne Université (RNCP 30047)

	<p>DURÉE 1 AN</p>		<p>SALAIRE 790 à 970 € nets par mois De 18 à 25 ans</p>	<p>82 %</p>	<p>60 %</p>	<p>100 %</p>
	<p>ALTERNANCE 2 ou 3 semaines de cours pour 3 ou 5 semaines en entreprise</p>		<p>AIDES Aides au logement sous conditions (CAF et Mobiljeune)</p>	<p>82 % Entreprises trouvées par l'ISFFEL (2020)</p>	<p>60 % Embauche sous 2 mois (2020)</p>	<p>100 % Réussite examen (2020)</p>



DOSSIER D'INSCRIPTION EN LIGNE SUR > WWW.ISFFEL.FR



QUI ? QUOI ? COMMENT ?



COMMENT CANDIDATER ?

Un **dossier** est à déposer sur notre site www.isffel.fr. Il sera étudié dès réception.

N.B. : il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de son bac+2 pour candidater (les résultats de 1^{ère} année d'études supérieures suffisent pour une première étude de la candidature).



Des **entretiens** seront programmés afin de vous rencontrer si votre candidature est présélectionnée. Cette étape sera l'occasion d'échanger davantage sur vos motivations et vos attentes.



QUI TROUVE LE CONTRAT ?

Nous vous communiquons le résultat des entretiens dans les jours qui suivent. Si notre réponse est positive, nous démarrons au plus vite la mise en relation avec les entreprises. Nous vous guidons dans les démarches à suivre et faisons le maximum pour vous proposer un contrat d'apprentissage répondant à vos critères (secteur d'activité, zone géographique...).



QUE FAIT-ON EN ENTREPRISE ?

Chaque fiche de poste varie en fonction du secteur (nutrition, santé, cosmétique, bien-être, agriculture, agroalimentaire, aquaculture...) et de la taille de l'entreprise. Les missions sont validées avant le démarrage du contrat. Voici quelques exemples concrets : mise en place d'une filière algue, optimisation du processus de production, veille réglementaire, normalisation, développement de projets, suivi de la production et de la qualité des produits, traitement statistiques de données...



BON À SAVOIR !

Locations possibles à la semaine (80 à 110 € en moyenne) et **repas du midi** à tarif préférentiel (4,40 €)

Accessible en contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus (voire au-delà sous conditions) et sous d'autres dispositifs (ex. : contrat de professionnalisation, projet de transition professionnelle...) sans limite d'âge. Rémunération évolutive selon âge, branche professionnelle, accord d'entreprise...

Projet soutenu financièrement par l'État dans le cadre du volet "Partenariats pour la Formation Professionnelle et l'Emploi" du Programme d'Investissements d'Avenir (PIA) opéré par la Caisse des dépôts et consignations.



Contact

Fanny JEFFROY : 06 30 50 55 19
jeffroy@isffel.fr

Pen ar Prat
29250 ST POL DE LÉON