Mise à jour : 28.06.2022

DUT Génie biologique option Industries alimentaires et biologiques

NIVEAU DE CERTIFICATION V

NIVEAU FRANÇAIS III

FAMILLE

Recherche et Développement / Analyse Laboratoire

CODE-ROME

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2301 : Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

CODE NSF

112 Chimie-biologie, biochimie, 200
Technologies industrielles fondamentales, 221
Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Présentation

L'objectif de cette certification est de former le titulaire à gérer un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'au conditionnement des produits finis, en respectant les contraintes de sécurité, de qualité, de délai et de coût. Il utilise les techniques analytiques appropriées pour contrôler la qualité de ces produits. Il participe à la gestion de la qualité en utilisant les outils et méthodes conformes aux règlementations et/ou certifications. Il assure des missions de recherche et développement (participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale, en conception de produits ou de processus innovants). Il assure la production et la caractérisation de biomolécules au laboratoire.

Les compétences

Le titulaire de la certification est capable de :

- Préparer et mettre en œuvre une production en vue de la fabrication de produits finis en gérant des matières premières, des déchets, des équipements, des moyens humains dans le respect des objectifs de délais et de coûts
- Travailler en équipe et gérer un projet en utilisant des outils collaboratifs et de gestion de projet
- Réaliser l'analyse, le contrôle de produits biologiques ou de produits alimentaires (utiliser un panel

© Observatoire des industries de la Chimie - 2022

de techniques de laboratoire pour évaluer la qualité des produits)
- Participer à la gestion de la qualité : mettre en œuvre notamment le « paquet Hygiène » (GBPH, HACCP, traçabilité, PMS, hygiène des procédés), réaliser des audits, intervenir dans la formation à l'hygiène, prendre en charge des réclamations clients...
- Veiller à l'application stricte des règles d'hygiène et de sécurité et des normes environnementales
- Participer, en recherche et développement, à des innovations scientifiques et technologiques appliquées aux produits ou processus(participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale ou en conception de produits innovants)
- Extraire, identifier, produire des biomolécules et étudier leur activité in vitro/in vivo
- Rédiger et interpréter des documents professionnels (yc en anglais)
- Communiquer avec son environnement professionnel, interne et externe (yc en anglais)

Voie d'accès

- Formation Initiale
- Apprentissage
- Formation continue
- Candidature individuelle
- Contrat de professionnalisation
- VAE

Organismes certificateur

- Ministère Chargé de l'Enseignement Supérieur

Métiers cibles

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT / ANALYSE LABORATOIRE

- Technicien(ne) d'analyse en biologie

© Observatoire des industries de la Chimie - 2022