



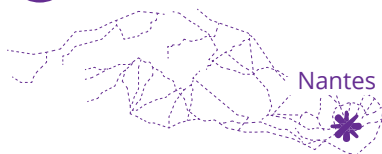
DEVENEZ...

- TECHNICIEN(NE) DE LABORATOIRE D'ÉTUDES / D'ANALYSES BIOMÉDICALES / EN TRAITEMENT DES DÉCHETS / BIOLOGISTE
- RESPONSABLE QUALITÉ EN AGROALIMENTAIRE

Au sein d'un laboratoire vous serez amené à mettre en oeuvre, optimiser et suivre des méthodes d'analyse et de contrôle.



LIEU DE FORMATION



RYTHME

3 semaines à l'IA
3 semaines en entreprise



DURÉE & TARIF

2 ans en contrat d'apprentissage
Formation gratuite



POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence pro dans les secteurs de la biochimie, biologie, l'agronomie, l'industrie chimique et pharmaceutique, des biotechnologies...
- École d'ingénieurs



PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un BAC général S, STL, ST2S ou LCQ
- Bénéficier de connaissances ou d'appétences pour le domaine biomédical, biologique, scientifique, technologique...



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Dépôt des vœux sur [parcoursup](#) et inscription sur notre [site web](#)
- Session de recrutement
- Entretien individuel
- Recherche d'entreprise
- Intégration à l'IA*

+ d'infos sur notre site Internet
intelligence-apprentie.fr

Vous avez le profil ?

organisation



rigueur



esprit
d'analyse et
de synthèse



minutieuse



efficacité



curiosité



les +

Suivez une formation

- Biochimie
- Microbiologie
- Biologie cellulaire et moléculaire
- Sciences et technologies bioindustrielles
- Législation, droit du travail, santé et sécurité au travail
- Informatique appliquée

- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Gestion de projet
- Langue vivante étrangère 1 : Anglais

Modalités d'évaluation : Évaluations finales



Développez vos compétences

- > **Réaliser** des analyses et des contrôles biochimiques, microbiologiques en utilisant les techniques et outils adaptés
- > **Analyser** un protocole, une fiche/dossier technique, les **interpréter** et **valider** les résultats
- > **Développer** un projet d'étude, **communiquer** et le **valoriser**
- > **Optimiser** des procédures, **proposer** des actions correctives
- > **Participer** aux démarches qualité / santé et sécurité au travail

v1 16/02/2022