



Les stages

LA TOXICOLOGIE : IMPORTANCE DANS LE DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

2 jours : 6 et 7 décembre 2011

Tarif : 400 € HT

Mots clés : Réglementation - Tests toxicologiques - Bases de données

Objectifs :

Cette formation permet d'acquérir les notions fondamentales de la toxicologie et de comprendre comment elle s'intègre dans la réglementation du développement de nouveaux produits cosmétiques, nutraceutiques et pharmaceutiques. Cette formation détaille les mécanismes d'action des xénobiotiques et présente les différents tests permettant d'établir les risques à court, moyen et long terme pour l'homme.

INNOVER AVEC L'ANALYSE SENSORIELLE – UTILISATION D'UN REFERENTIEL PRODUITS

1 jour : 7 décembre 2011

Tarif 600 € HT

Mots clés : référentiel **EBItouch®** - Panels - AFC – Profil – Classement

Objectifs :

L'objectif de la journée est d'acquérir les notions de bases et les méthodes de l'analyse sensorielle et de les appliquer dans l'industrie cosmétique. Le référentiel sensoriel développé et validé par l'EBI (**EBItouch®**) permet l'évaluation visio-tactile des produits à application cutanée. Il est remis à la fin de la journée à chaque participant.

LA SYMBOLIQUE DES COULEURS : PERCEPTION, HISTOIRE ET APPLICATIONS

1 jour : 5 avril 2012

Tarif 200 € HT

Mots clés : couleurs – stratégie – marketing – symboles – arts – publicité - langage

Objectifs :

Appréhender le monde complexe des couleurs. Etudier leur impact commercial. Etude de quelques couleurs majeures avec leur origine, leur symbolique propre et leurs applications marketing. Les couleurs sont tout sauf anodines. Elles véhiculent des sens cachés, des codes, des tabous, des préjugés auxquels nous obéissons sans le savoir et qui pèsent sur nos modes, notre environnement, notre vie quotidienne, nos comportements, notre langage et même notre imaginaire.

LA FERMENTATION

3 jours : dates à définir (entre février et mai 2012)

Tarif 450 € HT

Mots clés : fermentation - cinétique - régulation - aération

Objectifs :

Cette formation est une initiation aux techniques de fermentation. L'objectif est double : tout d'abord acquérir les techniques expérimentales de la fermentation (stérilisation de milieu, préculture, inoculation stérile, observation et suivi de la fermentation, régulation, transfert d'oxygène), mais aussi d'intégrer les méthodes analytiques et l'utilisation d'un logiciel de traitement des données pour l'interprétation des résultats.

Les cours de l'école d'ingénieur

Ces cours sont dispensés à raison de 3 heures en moyenne par semaine, réparties dans le semestre. Ils sont éventuellement associés à des TD et/ou TP.

Les deux tableaux suivants vous permettront de visualiser la répartition de ces cours en deux semestres :

- Semestre 1 : d'octobre 2011 à janvier 2012
- Semestre 2 : de février à juin 2012

Vous pouvez obtenir les objectifs et les plans de ces cours sur simple demande.

Nous consulter pour les tarifs.

Les **cours de langues vivantes** sont aussi accessibles en formation continue, ils sont enseignés par groupes de niveau :

- Anglais
- Allemand
- Chinois
- Japonais
- Italien
- Arabe

SEMESTRE 1 :

Domaines	Intitulés	Niveau d'approfondissement	Nombre d'heures
MATHEMATIQUE	Analyse et probabilité	1	63
	Analyse	2	63
	Analyse de données	2	31
	Plan d'expériences	3	42
PHYSIQUE / PROCEDES	Thermodynamique	1	66
	Electromagnétisme	2	66
	Transfert de chaleur et de matière	3	67
	Opérations unitaires fondamentales	3	63
	Gestion de production	4	30
	Contrôle commandes	4	30
	Modélisation	4	66
	Tech. Simul. Proc.	4	21
	CHIMIE	Chimie générale	1
BIOLOGIE	Biologie cellulaire	1	47
	Biochimie métabolique	2	75
	Microbiologie 1	2	76
	Biologie moléculaire 2	3	84
	Immunologie	2	75
	Enzymologie	2	77
	Toxicologie	3	21
	Formulation	3	31
	Management R&D	4	30
	Formulation industrielle	4	51
	Biotechnologie appliquée	3	36
	Epidémiologie	3	30
	Biodépollution	4	38
	Ecoconception	4	21
	Ecotoxicologie	4	21
	ENTREPRISE	Informatique	1
Economie et entreprise		2	21
Qualité		3	30
Marketing		3	31
Validation métrologie		4	42
BPL-BPL		4	21
Qualité Sécurité Env.		4	21
Lancement de produit		4	60
Gestion financière		4	21
Emballage		4	30
Marketing sectoriel		4	30
Droit du travail		4	31

SEMESTRE 2 :

Domaines	Intitulés	Niveau d'approfondissement	Nombre d'heures
MATHEMATIQUE	Algèbre et géométrie	1	63
	Probabilités /statistiques	2	63
PHYSIQUE / PROCEDES	Mécanique et optique	1	78
	Biophysique	2	45
	Mécanique des fluides	2	45
	Instrumentation analytique	2	60
	Industrialisation d'un procédé	4	60
	Opération unitaire de transfert	4	54
	Opération unitaire Mécanique	4	39
CHIMIE			
BIOLOGIE	Chimie organique	2	78
	Chimie industrielle	3	30
ENTREPRISE	Biochimie structurale	1	73
	Physiologie végétale	1	66
	Biologie moléculaire 1	2	70
	Connaissances des biotechnologies	2	30
	Microbiologie 2	3	63
	Génie de la réaction biochimique	3	70
	Culture cellulaire	4	30
	Toxicologie alternative	4	42
	Physiologie générale	4	30
	Management et organisation	1	30
	Technique d'expression écrite	2	21
	Gestion de projet	3	15
	Comptabilité	3	28
	Réglementation et mise sur le marché	4	30
	Outils statistiques pour la qualité	4	30
	Management par la qualité	4	50
	Marketing opérationnel	4	32
	Achat et négociation	4	32
	Comportement du consommateur	4	30
	Marketing sectoriel	4	15
	Cosmétologie	4	42
	Qualité sensorielle	4	30

Formation sur mesure en entreprise

• Si vous avez **des besoins spécifiques** l'EBI peut certainement y répondre et réaliser des **formations personnalisées** au sein de votre entreprise. Voici quelques exemples de formations réalisées en intra entreprise :

- ▶ Connaissances de base en microbiologie. Analyse des risques sur site (3 jours)
- ▶ Initiation et utilisation de l'analyse sensorielle (1 ou 2 jours)
- ▶ Transposition d'échelle dans les industries cosmétiques et pharmaceutiques (3 jours)
- ▶ Sécurité chimique et biologique (1 jour)
- ▶ Initiation aux méthodes alternatives (2 jours)
- ▶ Les outils de la qualité industrielle et HACCP (2 jours)
- ▶ Connaissance des matières premières agricoles (2 jours)

Informations pratiques

Conditions générales

- Les formations se déroulent dans les locaux de l'EBI, le plus souvent, en présence d'étudiants de l'EBI.
- Inscription tout au long de l'année, au plus tard 8 jours avant l'ouverture des formations.
- Prix incluant le repas de midi.

Pour en savoir plus : Odile SELLA

Tel : 01 30 75 62 16

Fax : 01 30 75 62 51

Mail : o.sella@ebi-edu.com

Site Internet : www.ebi-edu.com

Lieu des formations :

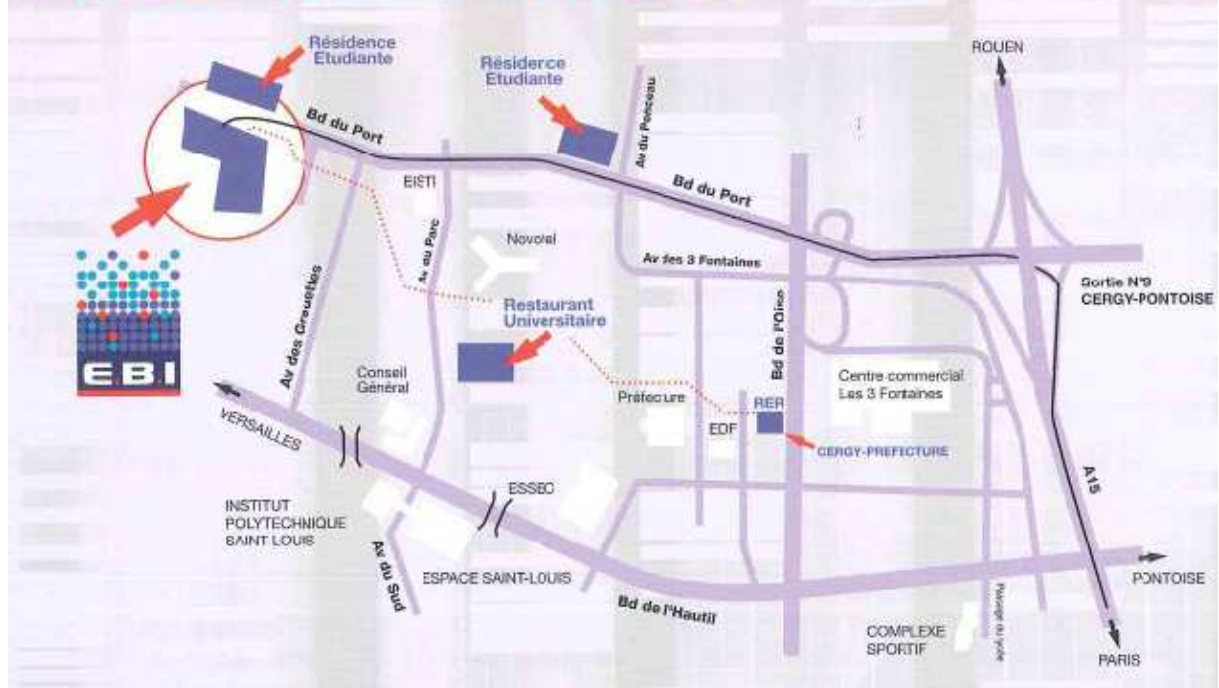
EBI

32 Boulevard du Port

95 094 CERGY-PONTOISE

Accès : par le RER A direction Cergy le haut, station Cergy préfecture ou par autoroute A15 direction Rouen sortie 9.

Se rendre à l'EBI





Bulletin d'inscription à un stage de formation

PARTICIPANT

NOM

PRENOM

SOCIETE

FONCTION

ADRESSE POSTALE

E-mail

TEL. DIRECT

TEL. MOBILE

INSCRIPTION ET MODALITES DE PAIEMENT

Inscription incluant l'entrée au stage, la fourniture des documents remis par les intervenants et les déjeuners

PRIX DU STAGE CHOISI :

(Etudiants : nous contacter)

Règlement (accompagnant obligatoirement votre bulletin)

Directement par votre société par chèque bancaire à l'ordre de « Association de l'Ecole de Biologie Industrielle »

Par un organisme payeur (OPCAREG, AGEFOS, CCI, ASSEDIC, ...)

NOM DE L'ORGANISME

ADRESSE POSTALE

TEL.

FAX

NOM DU RESPONSABLE

Fait à :

le :

Signature et tampon de la société :