

Bachelor Technologies du vivant



Chimie analytique

Technologie alimentaire

Biotechnologie

« PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES »

TÉMOIGNAGES



Delphine BALMER

Ingénieure de projets à Pixon Engineering, Viège

> **MÉTIER** / Après avoir passé 2 ans et demi en recherche fondamentale à l'Institut de Recherche en Ophtalmologie, j'ai décidé de réorienter ma carrière vers l'industrie.

Acutellement en poste dans un bureau d'ingénieurs, je travaille directement chez un client dans le département «engineering» pour la création d'une nouvelle ligne de production biopharmaceutique. Les activités sont diverses et polyvalentes, ce qui me permet d'avoir une bonne vue d'ensemble sur les phases d'un projet et les exigences de l'industrie.

> **POINTS FORTS DE LA FORMATION** / Les cours de management ou de gestion de projet, par exemple, sont d'une grande utilité sur le terrain. En sortant de la Haute Ecole d'Ingénierie, on est autonome et en phase avec les besoins de l'industrie.

INGÉNIEUR·E EN TECHNOLOGIE A
NATIONALES OU INTERNATIONALES I
INSTITUTS DE RECHERCHE INGÉNIEUR



Brice CHRISTEN

Responsable adjoint de boulangerie, Jowa SA, Ecublens (VD)

> **MÉTIER** / C'est un domaine en perpétuel mouvement: les matières premières sont naturelles et leurs propriétés dépendent de différents facteurs, tels que le type de culture (conventionnelle, bio, etc.), le sol, le climat, etc. Chaque jour, il faut s'adapter à elles pour en tirer le meilleur et en faire des produits alimentaires de qualité.

> **POINTS FORTS DE LA FORMATION** / Ses formations en sciences appliquées, gages d'un lien étroit avec le monde du travail.

Caroline EMERY

Chercheuse au Laboratoire suisse d'Analyse du Dopage (LAD), Centre Universitaire Romand de Médecine Légale (CURML) du CHUV, Epalinges (VD)



> **MÉTIER** / Je souhaitais travailler dans un domaine de précision qui soit également stimulant intellectuellement. Je me suis spécialisée sur l'IRMS (Isotope Ratio Mass Spectrometry), un instrument destiné à différencier une molécule naturelle d'une molécule synthétique.

> **POINTS FORTS DE LA FORMATION** / Les professeurs sont tous de gabarit universitaire et la majorité dispose d'une grande expérience industrielle.

**LIMENTAIRE GRANDES ENTREPRISES
INGÉNIEUR·E EN BIOTECHNOLOGIE
R·E EN CHIMIE ANALYTIQUE PME**

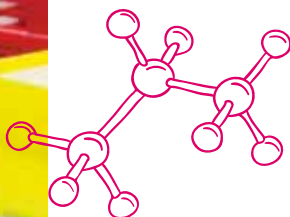


La filière Technologies du vivant (TEVI)

offre à ses étudiant-e-s une formation attractive, guidée par une vision du métier favorisant leur insertion dans la vie professionnelle.

Dans un environnement de qualité, avec des laboratoires équipés d'un matériel moderne de haute technicité, elle dispense un enseignement de niveau universitaire en :

- **Technnologie alimentaire**
- **Biotechnologie**
- **Chimie analytique**



◀◀ INTÉGRER LA FILIÈRE (TEVI)

CONDITIONS D'ADMISSION

1. Diplômes

Maturité professionnelle		Maturité gymnasiale	CFC		Diplôme ECG	
CFC en relation avec le domaine d'études	CFC sans lien avec le domaine d'études	ou titre jugé équivalent	CFC en relation avec le domaine d'études	CFC sans lien avec le domaine d'études	+ Matu spécialisée	+ CFC en relation avec le domaine d'études

2. Expérience professionnelle préalable

non	1 an	1 an	non	1 an	1 an	non
-----	------	------	-----	------	------	-----

3. Compléments

non	non	non	Matu professionnelle	non	non
-----	-----	-----	----------------------	-----	-----

Informations détaillées concernant les conditions d'admission sur la page Internet de la filière : www.hevs.ch/TEVI

Si vous êtes au bénéfice d'une autre formation, veuillez vous adresser au secrétariat académique.

► CONTENU DE LA FORMATION

6 SEMESTRES À PLEIN TEMPS

FORMATION COMMUNE

- Aptitudes pratiques
- Bases scientifiques
- Sciences appliquées
- Biochimie
- Langues
- Gestion

ORIENTATIONS

Technologie alimentaire

- Microbiologie alimentaire
- Caractérisation des aliments
- Technologie des aliments
- Développement des produits
- Génie alimentaire
- Food Safety

Biotechnologie

- Chimie pour biotechnologues
- Biotechnologie
- Biologie moléculaire
- Génie des bioprocédés
- Sécurité et validation des installations

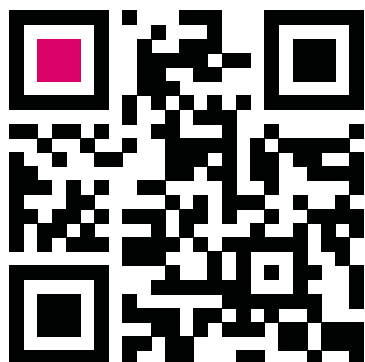
Chimie analytique

- Chimie minérale et physique
- Chimie organique et bioorganique
- Analyse instrumentale
- Génie chimique
- Echantillonnage et validation
- Applications analytiques

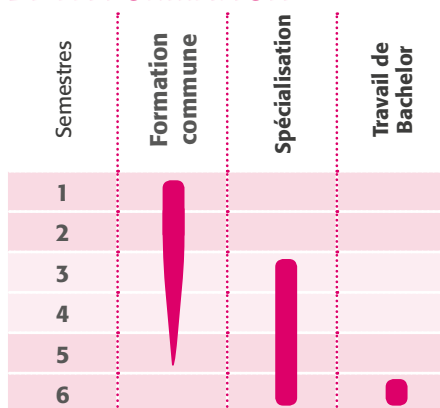


UNE FORMATION ORIENTÉE PRATIQUE

A l'écoute des besoins de l'économie, la filière collabore étroitement avec l'institut Technologies du vivant et les milieux industriels, notamment dans le cadre des travaux de diplôme et des nombreux projets de recherche. Elle enrichit ainsi son programme de formation et permet à ses étudiant-e-s de bénéficier directement de ces expériences pratiques.



ORGANISATION DE LA FORMATION

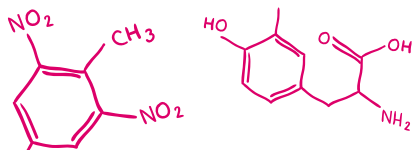


►► ACQUIS DE LA FORMATION

DIPLÔME

La formation mène au titre de **Bachelor of Science HES-SO en Technologies du vivant**, reconnu en Suisse et à l'étranger. Les études se déroulent sous forme de modules. Chaque module validé apporte un certain nombre de crédits ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) pour obtenir 180 ECTS au total. Ce système permet la reconnaissance d'équivalences entre les Hautes Ecoles Supérieures.

L'ingénieur·e en Technologies du vivant est capable de concevoir, planifier et conduire des études et des expertises, de développer et d'optimiser des méthodes d'analyse ainsi que des procédés de transformation. Il·elle est apte à mettre en œuvre et à gérer des installations de production pour l'industrie chimique, pharmaceutique, biotechnologique et agroalimentaire.

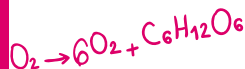


DIPLÔME BILINGUE

Profitant de la richesse culturelle du canton du Valais, la HES-SO Valais-Wallis pratique un bilinguisme géré avec habileté dans ses formations et encourage vivement ses étudiant·e·s à entreprendre un diplôme bilingue.

Un privilège dont profitent de nombreux étudiant·e·s, le bagage linguistique améliorant les perspectives professionnelles.

Agréée comme centre officiel d'examen auprès de plusieurs instituts internationaux, l'école propose des diplômes et certificats en allemand (Goethe), en français (TFI) et en anglais (TOEIC).



COMPÉTENCES

Ingénieur-e en technologie alimentaire

- Développement de nouveaux produits adaptés au marché
 - Maîtrise des concepts modernes d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Conception et gestion de lignes de produits alimentaires
-

Ingénieur-e en biotechnologie

- Développement et mise en œuvre de procédés destinés à fabriquer des produits pharmaceutiques à très haute valeur ajoutée
 - Conduite de bioréacteurs
 - Maîtrise des concepts industriels d'hygiène
 - Maîtrise du management de la qualité
-

Ingénieur-e en chimie analytique

- Développement et mise au point de méthodes analytiques de très haute exigence
- Suivi et contrôle de la qualité des produits et procédés de fabrication
- Gestion d'un laboratoire accrédité d'analyses chimiques



«ACTIVITÉS, LOISIRS, AVANTAGES»

SION, CAPITALE CONVIVIALE

Petit paradis situé au cœur des Alpes, le Valais propose à ses visiteurs-euses – ou à ceux qui s’y installent – le large éventail de ses attraits: stations de ski, petits vals sauvages pour la randonnée, détente et thermalisme, agro et oenotourisme, VTT, parapente, etc. Certaines stations de ski, à l’image de Crans-Montana, Verbier ou Zermatt, bénéficient d’une renommée internationale.

Si le Valais est effectivement connu en tant que destination touristique, il est aussi apprécié de celles et ceux qui y vivent pour la beauté de ses paysages, la

générosité de son climat et la convivialité de ses habitant-e-s.

C’est à Sion que la HES-SO Valais-Wallis a implanté sa filière Systèmes industriels. La capitale du canton est aussi la plus vieille ville de Suisse, avec ses 7000 ans d’histoire. Elle conserve de ce riche passé de nombreux monuments ainsi qu’un magnifique centre historique dominé par les deux châteaux emblématiques de la ville, Valère et Tourbillon. Depuis le milieu des années 90, le chef-lieu valaisan a entrepris une spectaculaire mue urbaine, aménageant ses espaces publics avec une sensibilité rare (Prix Wakker décerné par Patrimoine suisse).



Festivals de musique et de théâtre rythment la vie de la cité. Non loin du centre animé de la ville, le domaine des îles offre une oasis de détente les pieds dans l’eau, avec son mur de grimpe, son mini-golf et ses terrains de tennis.

AVANTAGES DU CLUB HES-SO VALAIS-WALLIS

Des offres spéciales sont régulièrement proposées aux étudiant-e-s de la filière pour leur permettre de vivre leurs loisirs préférés à moindre prix. Côté campus, l’Association des étudiant-e-s s’active tout au long de l’année pour organiser des événements et des sorties festives !



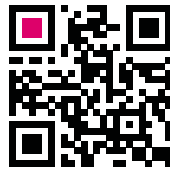
1 JOUR À LA HES-SO VALAIS-WALLIS

Vous voudriez « voir par vous-même », rencontrer des étudiant-e-s, assister à des cours, vous entretenir avec des enseignant-e-s? N'hésitez plus! Inscrivez-vous au programme « Etudiant-e d'un jour ».

Cette journée vous permettra de prendre la mesure de notre région, de notre établissement et de notre atmosphère d'étude.

Rendez-vous sur notre site Internet, indiquez vos coordonnées, les filières qui vous intéressent et inscrivez-vous. Nous prendrons ensuite contact avec vous.

>> Inscription sous :
www.hevs.ch/1Jour



Haute Ecole d'Ingénierie

Filière Technologies du vivant

rte du Rawyl 64 • case postale 2134 • 1950 Sion 2
+41 27 606 85 12 • hei@hevs.ch • www.hevs.ch



CHOISIS TON AVENIR!