

Génie biotechnologique

Qualités et compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Curiosité scientifique • Logique • Débrouillardise • Sens de l'éthique • Esprit analytique 	<ul style="list-style-type: none"> • Polyvalence • Sens de l'organisation et des priorités • Bonne communication • Sens de l'initiative • Habiletés relationnelles
Verbes d'action	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir, développer • Optimiser • Analyser, valider • Produire • Contrôler • Résoudre • Superviser 	<ul style="list-style-type: none"> • Opérer • Échantillonner • Rédiger • Caractériser • Calculer • Simuler • Superviser
Expériences liées à la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Projets universitaires : projet d'intégration sur un procédé biotechnologique, etc. • Projet de fin de DEC • Stages réalisés dans le cadre d'un DEC technique 	
Expériences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Expériences liées aux domaines des sciences, de la santé, de la nutrition ou de l'environnement • Expériences liées aux services alimentaires (salubrité des aliments, normes de la CNESST et du MAPAQ) • Expériences en milieu industriel ou en gestion de projets 	
Autres expériences pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> • Participation à des colloques et journées scientifiques • Projets personnels ou membre d'un club (sciences, santé, nutrition et environnement) • Membre étudiant de l'Ordre des Ingénieurs ou d'une association professionnelle • Participation à un ou des groupes techniques à la Faculté de génie • Implication au sein de l'AGEG, Ingénieurs sans frontières, Café Répar-Action ou autres regroupements étudiants 	
Atouts particuliers	<ul style="list-style-type: none"> • Compétences en programmation, en dessin, normes HACCP, normes BPF • Techniques de laboratoire • Connaissance du SIMDUT • Contrôle de la qualité 	