

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Conception et production des aliments

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

- une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).
- une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie, etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologie, Chimie).

Objectifs

L'objectif est de former des **responsables d'atelier** (voire des responsables de production) ou des **techniciens experts en recherche et développement**, capables d'intégrer tout secteur des industries agroalimentaires. Le titulaire possède non seulement une bonne connaissance des procédés de fabrication (génie industriel) ainsi que des matières premières et des produits finis (sciences des aliments), mais aussi des capacités à manager, organiser et gérer les activités de production ou de recherche et développement.

Modalités de validation

"La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

Compétences

Pour le sous-parcours **Production** :

- conduire une fabrication de produits alimentaires en respectant la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail
- manager une équipe de production et tenir compte des contraintes de maintenance, de gestion de flux et de stocks.

Pour le sous-parcours **Conception** :

- participer au développement de nouveaux produits alimentaires en tenant compte du cahier des charges, des contraintes techniques, de la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail.
- mettre en oeuvre une démarche expérimentale en utilisant les outils de gestion de projet et en appliquant les textes réglementaires et normatifs.

Valide le 11-08-2022



Fin d'accréditation au 31-08-2024

Code : LP10801A

60 crédits

Licence professionnelle

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle

: Loïc LOUARME

Niveau CEC d'entrée requis :

Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Niveau

6 (ex Niveau II)

Mention officielle : Arrêté du 28

janvier 2019. Accréditation jusque fin 2023-2024.

Mode d'accès à la certification

:

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Contrat de professionnalisation
- Apprentissage

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP30074

Code CertifInfo : 103847

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin

22440 Ploufragan

02 57 18 07 00

Loïc Louarme

loic.louarme@lecnam.net

Enseignements

60 ECTS

Mise à niveau	USAB0C
	0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB30
	5 ECTS
Anglais de spécialité	USAB31
	2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	USAB32
	5 ECTS
Sciences des aliments	USAB0F
	9 ECTS
Analyses spécialisées	USAB33
	3 ECTS
Une UE à choisir parmi : 10 ECTS	
Production : management et gestion	USAB34
	10 ECTS
Conception : innovation et gestion	USAB35
	10 ECTS
Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	USAB36
	6 ECTS
Projet tuteuré	UAAB07
	8 ECTS
Activité en entreprise	UAAB12
	12 ECTS