

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

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS et notamment aux titulaires d'un BTSA Sciences et technologies des aliments (notamment option Produits céréaliers), aux titulaires d'un autre BTS (Qualité dans les industries agro-alimentaires, BTS agricole), du DPCT de biochimie-biologie du Cnam, du DUT de biologie appliquée (option Industries alimentaires et biologiques), ou d'un autre diplôme scientifique ou technique homologué de niveau III.

Puisqu'il s'agit d'une formation par l'apprentissage et en alternance, l'auditeur doit être pourvu d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise support du secteur industriel concerné.

### Objectifs

La mission principale de la licence professionnelle est de former des futurs cadres techniques de terrain capables de s'intégrer dans une entreprise agroalimentaire.

Les diplômés bénéficient d'une vision complète et synthétique des aspects technologiques, économiques et réglementaires relatifs aux produits alimentaires. En fonction du parcours-type choisi, ils maîtriseront les composantes produits, procédés de fabrication, procédés de première et seconde transformation, management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. Les titulaires du diplôme auront une double compétence technique et managériale spécifique aux industries agroalimentaires.

**Dans la filière Industries des Céréales**, le titulaire possède une bonne connaissance des procédés de fabrication (génie industriel céréalier), des matières premières et des produits finis (biochimie céréalère), mais aussi des capacités à organiser et gérer les activités de production avec souvent une responsabilité directe dans les domaines du management de la qualité ou de l'action commerciale.

**Les métiers** : des gestionnaires de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, des responsables d'ateliers, des responsables production et des techniciens de recherche et développement, des technico-commerciaux dans les industries céréalières.

### 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

🌟 Valide à partir du 01-09-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2024

**Code : LP10802A**

60 crédits

Licence professionnelle

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Sylvie DAVIDOU

**Responsabilité opérationnelle :** Cécile COURTOIS-VIOLLET

**Niveau d'entrée requis :**  
Niveau III

**Niveau de sortie :** Niveau II

**Mention officielle :** Arrêté du 28 janvier 2019.

Accréditation jusque fin 2023-2024.

**Mode d'accès à la certification :**

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

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

**Métiers (ROME) :**

**Code CNCP :** 30074

**Code CertifInfo :** 91537

**Contact national :**

EPN07 - Industries, Chimie, Pharmacie, Agroalimentaires

292 rue saint martin

75003 PARIS 03

01 58 80 88 92

Cécile Courtois-Viollet

[cecile.courtoisviollet@lecnam.net](mailto:cecile.courtoisviollet@lecnam.net)

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).

Cette formation est accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam.

## Compétences

### **Fabrication de produits alimentaires en IdC et gestion de production**

- Maîtriser les différents procédés de transformation des céréales.
- Connaître les outils et procédés de production de première et seconde transformation des céréales, déterminer les process et réglages à mettre en œuvre et le choix des matières premières.
- Mettre en œuvre des processus technologiques concernant les industries de transformation des industries céréalières.
- Coordonner, réguler, animer et faire évoluer l'activité de production.
- Choisir et appliquer les méthodes d'organisation et de suivi de la production ; mettre en œuvre les techniques et pratiques de la gestion des flux. Organiser la maintenance
- Gérer un projet de type industriel

### **Mise en place et suivi du système de management intégré et gestion des risques**

- Planifier, mettre en place suivre et faire évoluer le SMI en adéquation avec la politique de l'entreprise en tenant compte des normes et des réglementations en vigueur:
- Mettre en place et piloter un système de management qualité au sein d'une entreprise agro-alimentaire en maîtrisant les principaux risques organisationnels, techniques et humains,
- Déployer la méthode HACCP et la piloter: analyser les dangers et maîtriser les risques liés à la sécurité des aliments et mettre en place un système de pilotage,
- Mettre en œuvre une analyse environnementale pour maîtriser les risques associés
- Analyser et maîtriser les dangers liés à la sécurité des personnes
- Suivre le système de management intégré (Qualité, Sécurité, Environnement) en adéquation avec la politique de l'entreprise, en utilisant les indicateurs adéquats et participer à son amélioration

### **Communication et management (dont action commerciale)**

- Communiquer de manière efficace en situation de travail (transmettre une information, encadrer, former, vendre, négocier etc.) en tenant compte du contexte de l'entreprise
- Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail (écrit, téléphonique, conversationnelle, etc.).
- Manager une équipe, un projet (production, SMI,...)
- Mettre en pratique les outils de communication en situation concrète de démarche commerciale en privilégiant les comportements d'écoute active, le rôle du vendeur comme force de proposition vers une solution, la recherche d'un véritable échange "gagnant-gagnant"

# Enseignements

60 ECTS

Mise à niveau	<a href="#">USAB0C</a>	0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	<a href="#">USAB30</a>	5 ECTS
Anglais de spécialité	<a href="#">USAB31</a>	2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	<a href="#">USAB32</a>	5 ECTS
Génie industriel céréalier	<a href="#">USAB37</a>	9 ECTS
Gestion de production céréalière	<a href="#">USAB38</a>	5 ECTS
Management de la qualité en industrie céréalière	<a href="#">USAB39</a>	5 ECTS
Biochimie céréalière	<a href="#">USAB3A</a>	3 ECTS
Filières cérésières	<a href="#">USAB3B</a>	3 ECTS
Action commerciale	<a href="#">USAB3C</a>	3 ECTS
Projet tuteuré	<a href="#">UAAB07</a>	8 ECTS
Activité en entreprise	<a href="#">UAAB12</a>	12 ECTS