

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Année universitaire
2019-2020

Parcours

- Innovation et valorisation des produits alimentaires de terroir

Objectifs de la formation

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

Les étudiants diplômés bénéficient d'une vision complète et synthétique des aspects technologiques, économiques et réglementaires relatifs aux produits alimentaires dits « de terroir » par la maîtrise des composantes produits, procédés de fabrication, emballage, gestion des risques et démarches qualité.

Ils sont amenés à conduire et gérer des projet d'innovation ou de développement sur un plan technique, organisationnel et humain au sein de PME, PMI ou TPE ; répondre aux besoins exprimés par des industriels tels que la création et le développement de nouveaux produits, de nouveaux services ou de nouveaux débouchés commerciaux ; mettre en œuvre des processus de fabrication dans des contextes industriels ou artisanaux ; assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires ; assumer des missions d'animation et de gestion de projet, gérer des dossiers d'aide au développement et à la diversification ; concevoir les cahiers des charges relatifs à la mise au point ou au développement de produits alimentaires ; prendre en compte l'environnement normalisé (normes ISO 9000 : 2000, normes ISO 14000, «International Food Standard»...) et manager une équipe de techniciens et d'ouvriers. Les diplômés sont sensibilisés aux spécificités des procédés de production, à l'organisation des filières et à la réglementation des produits alimentaires de terroir.

Organisation de la formation

Le parcours Innovation et valorisation des produits alimentaires de terroir de la Licence Professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation est une formation en 1 an adaptée aux marchés des produits agroalimentaires à forte typicité en lien avec un territoire.

Le formation permet l'obtention d'un diplôme universitaire de niveau II (Bac+3). Réalisée dans le centre universitaire d'Aurillac de l'IUT de Clermont-Ferrand, la licence professionnelle est menée en partenariat avec l'École Nationale des Industries Laitières et de la Viande (ENILV) d'Aurillac, l'École nationale d'ingénieurs VetAgro Sup de Clermont-Ferrand et l'École Supérieure Européenne de Packaging (ESEPAC) du Puy-en-Velay. Cette licence est proposée en formation par alternance (Contrat d'Apprentissage et contrat de Professionnalisation), en formation initiale et en formation continue (VAE).

La formation comporte une période d'enseignement de 19 semaines, hors vacances scolaires, dont une se déroule dans l'école VetAgro Sup et une autre à l'ESEPAC. L'enseignement théorique et technique représente 450h de CM, TD, TP et de visites d'entreprises.

Un projet tuteuré de 150 h est encadré par un tuteur pédagogique et un tuteur professionnel. Les thématiques des projets peuvent être proposées par des professionnels et doivent intégrer la notion de produit agroalimentaire innovant et les différentes facettes de la production (technologie, qualité, hygiène et sécurité...) et de la valorisation (packaging, marketing, réglementation...) d'un aliment. L'offre de formation est structurée en Unités d'Enseignement (UE) capitalisables et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). La licence comprend une période de 32 semaines d'immersion dans une entreprise pour les alternants ou un stage de 12 à 16 semaines dans le monde professionnel pour les étudiants en formation initiale.

Conditions d'admission

Les étudiants titulaires d'un Bac+2 comme une 2ème année de licence, un BTS, un DUT ou un diplôme équivalent (120 crédits ECTS) peuvent se porter candidats. La sélection des

candidats est basée sur la qualité du parcours pédagogique et du projet personnel et professionnel (la lettre de motivation est obligatoire). Éventuellement un entretien individuel des candidats sera réalisé. Une commission pédagogique est nommée par le Directeur de l'IUT de Clermont-Ferrand pour suivre et valider le recrutement des étudiants.

- **Formation initiale ou en alternance** (Contrat de Professionnalisation ou d'Apprentissage)

Les candidatures sont à déposer en ligne : <https://ecandidat.uca.fr/>

- **Formation Continue (salariés, demandeurs d'emploi, ...)** s'adresser au Pôle Entreprises :

pe.iut-clermont@uca.fr

Tél : 04 73 17 70 12

Nombre de place : 18

Débouchés professionnels

Métiers visés

Les métiers visés sont des postes de cadres techniques en agroalimentaire ou d'assistants ingénieurs chargés de développer des projets d'innovation, de superviseur de production et de valorisation des produits agroalimentaires dans des entreprises ou pour des groupements de producteurs, de conseiller ou animateur au sein d'organismes professionnels agricoles, de coordinateur de plateformes logistiques d'entreprises agroalimentaires, de chef d'entreprise agricole et agroalimentaire et de responsable de projets pour des groupements d'agriculteurs dans une démarche de développement d'ateliers communs.

La formation est enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Secteurs d'activités

L'intérêt chez le consommateur pour les valeurs montantes des produits agroalimentaires locaux et régionaux est un relais de croissance stratégique pour les professionnels des industries agroalimentaires. Ce changement est à l'origine du dynamisme du marché de l'emploi de l'agroalimentaire.

La Licence Professionnelle forme des futurs cadres intermédiaires dédiés à des activités liées aux filières agroalimentaires. Ils peuvent prendre en charge des postes à responsabilité dans des exploitations agricoles, des IAA (industries Agroalimentaires), des TPE (très petites entreprises) et PME (petites et moyennes entreprises) du secteur agroalimentaire, des entités de commercialisation de produits agroalimentaires de terroir, des organismes consulaires tels que les Chambres d'agriculture, des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) et des associations de producteurs.

Dimension internationale

Les étudiants peuvent effectuer un stage à l'étranger dans le cadre de partenariats d'échange :

- Le programme Erasmus plus pour les pays de l'Union européenne

- Les conventions internationales de coopération de l'Université Clermont Auvergne avec des Universités étrangères.

Les plus de la formation

- Accueil de publics diversifiés, étudiants diplômés d'un Bac + 2 ou personnes issues du milieu professionnel.

- La formation permet d'acquérir une spécialisation professionnelle dans un secteur en croissance.

- La Licence professionnelle est organisée en coordination avec plusieurs centres de formation (IUT de Clermont-Ferrand, École VetAgro Sup de Clermont-Ferrand, l'ENILV d'Aurillac et l'ESEPAC du Puy en Velay).

- Insertion professionnelle des diplômés réussie.

- Le département Génie Biologique à Aurillac est porteur du Campus des Métiers et des Qualifications Produits Agroalimentaires de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce statut donne une visibilité à la formation au niveau régional et national.

- Participation au concours Innov'Aliment du Technopole Alimentec (<http://www.alimentec.com/le-concours.html>). Ce concours correspond aux palmes régionales de l'agroalimentaire.

> Lieux d'enseignement

AURILLAC

IUT de Clermont-Ferrand - Site d'Aurillac

100 rue de l'Égalité

15013 AURILLAC

> Contacts

Responsable(s) de formation

Adnane HITMI

Tel. +33471455755

Adnane.HITMI@uca.fr

Contacts administratifs

Secrétariat :

Tél : 04 71 45 57 50

secretariat.gb.aurillac.iut@uca.fr

Scolarité :

Tél : 04 73 17 70 01/02/04

scolarite.iut-clermont@uca.fr



Plus d'informations sur :

www.uca.fr

Programme

Innovation et valorisation des produits alimentaires de terroir

Année LP

Semestre 5

Production de produits alimentaires de terroir	9 crédits
- Elaboration d'un produit alimentaire	23h
- Fabrication d'un produit alimentaire de terroir	41h
- Outils de production et ateliers de transformation	41h
- Optimisation économique	11h
Maîtrise des outils de communication	6 crédits
- Anglais	20h
- Communication	25h
Qualités, hygiène et sécurité d'un produit alimentaire	9 crédits
- Elaboration de la qualité d'un produit alimentaire	20h
- Maîtrise des qualités d'un produit alimentaire	48h
- Emballage	32h
Valorisation des produits alimentaires de terroir	6 crédits
- Terroir et signes de qualité	14h
- Filières et acteurs	24h
- Marketing et commercialisation	44h

Semestre 6

Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits	9 crédits	
- Connaissance de l'entreprise	29h	
- Conception et conduite d'un projet d'innovation	32h	
- Intégration du projet d'innovation dans l'entreprise	47h	
Projet tuteuré	6 crédits	150h
Stage	15 crédits	
