

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Conception et production en industries de l'alimentation



- > Domaine : Sciences, Technologies, Santé
 - > En formation initiale
 - > En formation continue
 - > En alternance
 - > Accessible en [Validation des Acquis \(VAE\)](#)
- > [60 crédits ECTS](#)
- > 1 année
- 📍 La Rochelle et Surgères

🕒 - de 1 mois pour accéder au 1er emploi

📊 91 % des diplômés sont en emploi
selon une étude réalisée 18 mois après obtention du diplôme

> Types de contrat d'alternance

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

> Rythme d'alternance

Alternance d'1 ou 2 mois en entreprise /cours puis immersion définitive à compter du mois d'avril

S'INSCRIRE

<http://www.univ-larochelle.fr/S-inscrire>

👤 CONTACT

Faculté des Sciences et Technologies
Avenue Michel Crépeau
17042 La Rochelle cedex 1
Téléphone : +33 (0)5 46 45 82 59
Web : <http://sciences.univ-larochelle.fr/lp-industries-agro-alimentaires>
Courriel : licencepro.agro@univ-lr.fr

🎯 OBJECTIFS

> Le mot du responsable

“ La licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Conception et production en industries de l'alimentation vise à vous former pour le développement de projets et d'innovation ou la gestion de production dans l'alimentation. La formation vous prépare au travail d'équipe, à l'analyse et à l'élaboration de solutions pertinentes et originales face aux problématiques rencontrées. Dans le monde professionnel, vous serez amené-e-s à créer et optimiser de nouveaux produits ou procédés de transformation alimentaires ou performer dans la gestion de la production en industries céréalières ou laitières. Ainsi, vous contribuerez à l'initiation et/ou l'accompagnement du développement des entreprises de ce secteur, en mettant à profit vos capacités à assumer un projet dans toutes ses dimensions (technique, réglementaire, économique, organisationnelle et humaine), dans un environnement spécifique au secteur visé : industrie ou artisanat agroalimentaire.



Nicolas Bridiau

✓ ADMISSION

> Votre profil

Vous êtes titulaire d'un Bac+2 : diplôme national validant 2 années d'études supérieures dans le domaine de formation compatible (L2 SV, DUT IAA et IAB, BTS Biochimie, Qiabi ou Diététique, BTSA STA APT, PC ou PL, Anabiotec...) ou d'une validation des études.

> Comment candidater ?

Vous devez candidater ici : à partir de mars 2018

Les dossiers sont examinés par l'équipe pédagogique qui contacte les candidats dont les dossiers ont été favorablement sélectionnés pour un entretien téléphonique. Lors de l'entretien, les candidats exposent leur motivation.

Alternance : il est conseillé au futur apprenti de débiter sa recherche de structure d'accueil dès le mois de mars et d'informer l'Université de l'avancement de ses démarches pour qu'il puisse être accompagné.

📄 PROGRAMME

● obligatoire ■ à choix

> Parcours Production Lait

> Année 3

> Biochimie et microbiologie du lait (PM2)

- Biochimie du lait
- Microbiologie du lait

> Conduite de projet

- Développement de projet
- Management d'équipe

> Enseignements transversaux

- Communication
- Informatique
- LV1 Anglais

> Génie de la transformation laitière (PM2)

- Technologie du lait
- Transformation du lait

> Management de la production en IAA

- Gestion de production
- Gestion des flux
- Sécurité des installations et des personnes

> Management de la qualité

- Qualité et environnement
- Sécurité sanitaire

> Professionnalisation (Production)

- Missions en entreprise (APPRENTISSAGE)
- Projet tuteuré (APPRENTISSAGE)
- Projet tuteuré (INITIAL)
- Stage (INITIAL)

> Propriétés sensorielles et nutritionnelles des aliments

- Analyse sensorielle
- Nutraceutique

> Parcours Production Céréales

> Année 3

> Conduite de projet

- Développement de projet
- Management d'équipe

> Enseignements transversaux

- Communication
- Informatique
- LV1 Anglais

> Management de la production en IAA

- Gestion de production
- Gestion des flux
- Sécurité des installations et des personnes

> Management de la qualité

- Qualité et environnement
- Sécurité sanitaire

> Professionnalisation (Production)

- Missions en entreprise (APPRENTISSAGE)
- Projet tuteuré (APPRENTISSAGE)
- Projet tuteuré (INITIAL)
- Stage (INITIAL)

> Propriétés sensorielles et nutritionnelles des aliments

- Analyse sensorielle
- Nutraceutique

> Seconde transformation (PM1)

- Seconde transformation des céréales

> Technologie meunière (PM1)

- Biochimie des farines et cahier des charges
- Première transformation des céréales

> Parcours Conception

> Année 3

> Conduite de projet

- Développement de projet
- Management d'équipe

> Développement et innovation en industries agroalimentaires (C1)

- Développement industriel et innovation
- Procédés, traitements thermiques et emballages

> Enseignements transversaux

- Communication
- Informatique
- LV1 Anglais

> Management de la qualité

- Qualité et environnement
- Sécurité sanitaire

- › **Marketing et grande distribution (C1)**
 - Fonctionnement de la grande distribution
 - Marketing industriel
- › **Outil pour la démarche d'innovation**
 - Gestion financière de l'innovation
 - Propriété industrielle
 - Traitement de données
- › **Professionalisation (Conception)**
 - Missions en entreprise (APPRENTISSAGE)
 - Projet tuteuré (APPRENTISSAGE)
 - Projet tuteuré (INITIAL)
 - Stage (INITIAL)
- › **Propriétés sensorielles et nutritionnelles des aliments**
 - Analyse sensorielle
 - Nutraceutique

ET APRÈS

› **Poursuite d'études**

La licence professionnelle a pour vocation une insertion professionnelle directe.

› **Secteurs d'activité**

- Agroalimentaire, agriculture

› **Métiers**

- Chef de projet (ou assistant)
- Responsable de production ou d'atelier
- Responsable Recherche et Développement (ou assistant)

Informations présentées sous réserve de modifications

fichier généré le 24 janvier 2018 16h52min