



Pau
Mont de Marsan
PAYS DE L'ADOUR

LICENCE PROFESSIONNELLE Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

Management de la production dans les industries agro-alimentaires

Objectifs

La licence professionnelle vise à former des cadres intermédiaires destinés au pilotage d'ateliers ou d'unités de production agro-alimentaires. Ils pourront exercer des fonctions d'encadrement dans des structures de productions végétales et animales destinées à l'industrie agro-alimentaire ou dans des structures de production agro-alimentaire (animateur d'équipe, chef d'atelier, adjoint responsable de production...). Ils pourront aussi se destiner à des emplois dans des organismes de contrôle de la qualité sanitaire des structures de production.

Compétences acquises

Les futurs diplômés seront capables de :

- manager des équipes,
- organiser et planifier l'activité,
- superviser l'activité de production,
- initier et participer à la démarche qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise,
- animer et relayer les flux d'information.



IUT des Pays de l'Adour

DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE

BP 201 - 371 rue du Ruisseau - 40004

Mont de Marsan Cedex

Tél. : 05 58 51 37 47

Mail : gb.iut-adour@univ-pau.fr

LICENCE
PROFESSIONNELLE
CONTRÔLÉE
PAR L'ÉTAT

Conditions d'admission

- **DUT** : Génie Biologique option IAB, GIM, Mesures Physiques, Génie Chimique, Génie des Procédés, QLIO...
- **BTS** : Science et Technologie des Aliments, Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries, CIRA
- **L2** des secteurs Biologie
- Sur validation d'expérience professionnelle (VA85)

Types de formation proposés

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Enseignements

Remise à niveau (40h)

Gestion de production (104h)

- Organisation de la production
- Certification qualité
- Gestion de projet

Sciences humaines et management (105h)

- Management d'équipe
- Législation
- Prévention des risques en entreprise

Sciences appliquées à la G.P. produits agro-alimentaires (110h)

- Process de fabrication
- Microbiologie alimentaire
- Sécurité et qualité alimentaire

Pilotage et maintenance des équipements de production (122h)

- Chaîne du froid
- Instrumentation
- Régulation
- Maintenance industrielle

Stage en entreprise

- **32 semaines en entreprise**, soit 8 mois
- **Alternance** 2 semaines / 2 semaines entre septembre et mai, puis en immersion en entreprise entre juin et septembre
- **Encadrement** par un tuteur IFRIA et un maître d'apprentissage en entreprise