

LICENCE PRO INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE : GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Type de diplôme : Licence professionnelle

Domaine ministériel : Sciences, Technologies, Santé

PRÉSENTATION

Cette formation sera ouverte à la rentrée 2019

PLUS D'INFOS

Effectif : De 12 à 14

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Management de la production dans les industries agro-alimentaires

COMPOSANTE

Collège Sciences et Technologies pour l'Energie et l'Environnement (STEE)
IUT des Pays de l'Adour

LIEU(X) DE LA FORMATION

Mont-de-Marsan

RESPONSABLE(S)

Karine GONTIER - Maître de conférence en Physiologie

karine.gontier@univ-pau.fr

Tel. 05 58 51 37 06

Management de la production dans les industries agro-alimentaires

PRÉSENTATION

La création d'une Licence Professionnelle destinée à répondre aux besoins croissants de l'industrie agro-alimentaire dans le grand sud-ouest et répondant aux besoins d'encadrement et de gestion de production dans ce domaine paraît particulièrement opportune.

De nombreux soutiens de professionnels en témoignent (DELPEYRAT, EURALIS, CANDIA, PLANETE VEGETAL...). Ils révèlent leurs difficultés à recruter localement des cadres de niveau intermédiaire en production et demandent clairement un développement des compétences dans nos entreprises agroalimentaires régionales.

Cette licence professionnelle, dont le programme de formation a été établi au terme de nombreux échanges avec les partenaires industriels locaux, devrait donc fournir les compétences et connaissances qui font actuellement défaut.

L'objectif est de former des cadres intermédiaires (animateur équipes, chefs d'atelier...) destinés au pilotage d'ateliers ou d'unités de productions agro-alimentaires.

OBJECTIFS

A terme, les futurs diplômés doivent disposer de connaissances scientifiques dans les domaines de :

- * la conduite et la maintenance d'équipements de production (mécanique des fluides, électricité industrielle, physique des capteurs, installations pneumatiques, hydrauliques, capteurs et instrumentation, automatique et régulation, robotisation, intelligence artificielle),
- * la sécurité alimentaire et des procédures de qualité et la maîtrise des process de transformations alimentaires (microbiologie alimentaire, biochimie et chimie alimentaire, HACCP, sécurité et qualité alimentaire, procédés de

PLUS D'INFOS

Effectif : 14

Stage : (8 mois avec des périodes alternées de 2 semaines à l'IUT / 2 semaines en entreprise entre septembre et mai, puis en entreprise entre juin et septembre)

fabrication et transformation alimentaires, procédés de conservation).

SAVOIR FAIRE ET COMPÉTENCES

Les compétences recherchées sont :

- * Le Management des équipes,
- * L'organisation et la planification de l'activité,
- * La supervision de l'activité de production,
- * Impulser et participer à la démarche Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de l'entreprise,
- * Animer et relayer les flux d'information.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation en apprentissage de 12 mois : 20 semaines en formation, 32 semaines en entreprise.

 [Planning 2019-2020](#)

Volume horaire global étudiant de la formation (hors projet tuteuré et hors stage) : 441,5 hEqTD auxquelles viennent s'ajouter 40 hEqTD de remise à niveau (pour hTP=hTD), soit 391,5 hEqTD et 33,3 hEqTD de remise à niveau.

Cette licence professionnelle est issue d'une demande très forte des entreprises agroalimentaires locales en cadres intermédiaires présentant des compétences en management des équipes, dans l'organisation, la planification et la supervision de l'activité d'une production.

Capables d'impulser et de participer à la démarche Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de l'entreprise. Ainsi que d'animer et relayer les flux d'information.

Le programme que nous proposons a été réalisé à partir d'échanges avec les partenaires industriels locaux afin de définir précisément les compétences et connaissances recherchées que ce soit dans la filière animale, végétale ou laitière (Delpeyrat, Maisadour, Planète végétal, Euralis, Candia, Danone...).

Plus de 40% des enseignements seront réalisés par des représentants du monde socioprofessionnel :

des industriels de la filière carnée (SAVIEL), des animateurs sécurité (Les grands chais de France), des responsables de production (LABEYRIE), des Directeurs des Ressources Humaines (LINDT), des industriels de la filière fruits et légumes et biscuiterie (MAITRE PRUNILLE), des responsables de production et qualité de la filière foie gras (LAFITTE), des responsables de maintenance (Grenier des Gastronomes), des Directeurs administratifs et financiers (LE PETIT BASQUE) ...

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

Le contrôle des connaissances et de l'acquisition des savoirs et savoir-faire sera réalisé par un contrôle continu.

Chaque module d'enseignement donnera lieu à une évaluation écrite. Eventuellement complétée par une évaluation orale selon les modules, ainsi qu'une évaluation pratique.

Chaque unité d'enseignement (UE) étant constituée de plusieurs modules, le diplôme sera obtenu si la moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20.

L'UE 6 (stage) sera éliminatoire si la moyenne de l'UE est inférieure à 10/20.

AMÉNAGEMENTS PARTICULIERS

Une remise à niveau sera réalisée en tout début d'année afin de réaliser une adaptation du public et ainsi éviter les carences scientifiques et donc les échecs. Malgré tout, dans le cas où des étudiants présenteraient des difficultés pédagogiques, ou s'avéreraient en échec, nous les mettrons en lien avec l'IFRIA afin de discuter d'une éventuelle réorientation, tout en restant dans le domaine de l'industrie agroalimentaire.

CONDITIONS D'ACCÈS

La formation est accessible à un large public (L2, BTS, DUT, reprise d'emploi) issu soit du domaine génie biologique soit du domaine de la mesure, des procédés ou de l'automatisme.

- * Connectez-vous à partir de mi-février sur le site de candidature [CANDIUT](#)
- * Remplissez les informations en ligne
- * Imprimez le dossier et retournez-le à l'adresse indiquée avant fin juin

INSERTION PROFESSIONNELLE

La licence professionnelle n'est pas destinée à une poursuite d'étude mais à une insertion professionnelle immédiate.

L'objectif est de former des cadres intermédiaires (animateur équipes, chef atelier...) destinés au pilotage d'atelier ou d'unités de production agro-alimentaire.

A savoir un responsable d'équipe dont la fonction est de coordonner, réguler et animer l'activité d'une équipe en anticipant et en portant une attention toute particulière au suivi des actions correctives, et ce, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique de secteur ou d'atelier.

COMPOSANTE

IUT des Pays de l'Adour

LIEU(X) DE LA FORMATION

Mont-de-Marsan

RESPONSABLE(S)

Karine GONTIER - Maître de conférence en Physiologie
karine.gontier@univ-pau.fr
Tel. 05 58 51 37 06