

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Nature de la formation :

Diplôme national

Crédits ECTS :

60

Parcours :

- Innovation et valorisation des produits alimentaires de terroir

Langue(s) d'enseignement :

Français

Modalité(s) de la formation :

Formation en présentiel

Formation continue

Formation initiale

Ouvert en alternance

Lieu(x) de la formation :

AURILLAC

Pièce(s) jointe(s) à télécharger :

[Télécharger la plaquette de la formation](#)

Présentation

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.

LES + 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.

COMPETENCES ET CONNAISSANCES

La Licence est articulée autour d'enseignements théoriques et pratiques avec un apprentissage de méthodes et d'outils de production, un stage en milieu professionnel et la réalisation de plusieurs projets dans le domaine de l'innovation alimentaire et de l'entrepreneuriat.

La spécialisation professionnelle de la formation permet d'acquérir des compétences techniques et opérationnelles :

- maîtriser les procédés de production de produits alimentaires dans des contextes artisanaux ou industriels tout en intégrant les contraintes d'ordre technique, économique, humain et réglementaire,
- concevoir et conduire des projets dans de multiples domaines : élaboration de produits alimentaires innovants en intégrant les composantes de la formulation jusqu'à l'emballage, réorganisation et amélioration de procédés de production, implantation dans de nouveaux marchés...
- respecter les contraintes associées à la qualité, l'hygiène et la sécurité des produits agro-alimentaire,
- développer et fabriquer des emballages dédiés aux produits agroalimentaires,
- commercialiser (marketing et vente) des produits agroalimentaires, notamment ceux de terroir,
- mettre en œuvre une démarche de mise sous signe de qualité ou mention valorisante,
- organiser la logistique, réaliser des commandes et suivre des stocks.

Elles sont complétées par des enseignements professionnels (connaissances du milieu de l'entreprise, des produits sous signe de qualité, organisation de différentes filières, et visites de sites de production) et des enseignements transversaux (communication et langues étrangères).

La formation est articulée en Unités d'enseignement (UE) :

UE 1 : Production de produits alimentaires

UE 2 : Maîtrise des outils de communication et langues étrangères (Anglais)

UE 3 : Qualité, hygiène et sécurité d'un produit alimentaire

UE 4 : Valorisation des produits alimentaires de terroir

UE 5 : Innovation appliquée à l'entreprise et à ses produits

UE 6 : Projet tuteuré

UE 7 : Stage en milieu professionnel

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.

ALTERNANCE

Formation ouverte en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage

Période :

L'alternance permet de se former à un métier. C'est un système de formation fondé sur une phase pratique et une phase théorique qui alternent.

La Licence Professionnelle peut intégrer des personnes en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. l'alternant doit signer un contrat d'une durée d'un an et concilier travail en entreprise et formation en centre universitaire. Il aura le statut de salarié et percevra à ce titre une rémunération égale à un pourcentage du SMIC ou un minimum conventionnel.

Un double tutorat est mis en place pour chaque alternant : un tuteur enseignant à l'IUT et un maître d'apprentissage en entreprise. Il est accompagné par un chargé de mission du CFA de l'IRISUP pour les apprentis et par le pôle entreprise de l'IUT pour les apprenants en contrat professionnel.

Le livret d'apprentissage électronique, rempli par l'alternant à chaque période et complété par le tuteur pédagogique et le tuteur du milieu professionnel, garantit le suivi de la progression du salarié et facilite la communication tripartite.

Pour en savoir plus sur l'apprentissage (<http://www.cfa-irisup.fr/>) ou sur le contrat de professionnalisation (<http://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance/>). Il est possible de prendre contact avec le Pôle entreprise de l'IUT (<https://iutweb.u-clermont1.fr/le-pole-entreprises.html>).

La formation est organisée en deux périodes. La première de septembre à mi février, se déroule avec une alternance entre :

- le centre de formation pour acquérir des enseignements théoriques et pratiques
- l'entreprise pour appréhender le fonctionnement du monde professionnel et initier le projet d'innovation et de valorisation.

Pendant cette période, le séjour dans l'entreprise est de 7 semaines répartis en 3 et 4 semaines séparées par des périodes de 5, 5 et 7 semaines dans le centre pédagogique.

La seconde période est de mi-février à fin août est une immersion de l'alternant dans le milieu professionnel.

STAGE

Le stage en entreprise d'une durée comprise entre 12 et 16 semaines met les étudiants en situation professionnelle et amorce la transition vers leur futur métier. Il permet la validation des connaissances théoriques et pratiques et met à l'épreuve les capacités méthodologiques des étudiants.

Exemples de sujet de stage :

- Mise à jour réglementaire des normes de conception d'un atelier de transformation de produits carnés.
- Développement d'une nouvelle gamme de produits transformés en rayon traditionnel et en libre service.
- Mise en place d'une cave d'affinage pour des fromages Cantal et Salers AOP.
- Mise en place de la certification « Agriculture Biologique » sur une exploitation à activité laitière et fromagère.

- Conception d'un laboratoire de contrôle qualité dans une entreprise de production de bière artisanale.
- Mise en place et application de protocoles d'hygiène et de sécurité dans une entreprise de production de plats cuisinés.
- Élargissement de la gamme de produits fromagers dans une PME.
- Étude technique et économique pour la mise en place d'une nouvelle ligne de production de produits carnés.
- Diversification de la gamme de produits à base de thé d'Aubrac.

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 TD
 - Fabrication d'un produit alimentaire de terroir
3h TD, 38h TP
 - Outils de production et ateliers de transformation
27h TD, 14h TP
 - Optimisation économique
11h TD
 - **Maîtrise des outils de communication**
 - 6 crédits
 - Anglais
20h TD
 - Communication
25h TD
 - **Qualités, hygiène et sécurité d'un produit alimentaire**
 - 9 crédits

- Elaboration de la qualité d'un produit alimentaire
12h TD, 8h TP
- Maîtrise des qualités d'un produit alimentaire
48h TD
- Emballage
32h TD

- **Valorisation des produits alimentaires de terroir**

6 crédits

- Terroir et signes de qualité
13h CM, 1h TD
- Filières et acteurs
24h TD
- Marketing et commercialisation
44h TD

- **Semestre 6**

- **Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits**

9 crédits

- Connaissance de l'entreprise
29h TD
- Conception et conduite d'un projet d'innovation
32h TD
- Intégration du projet d'innovation dans l'entreprise
47h TD

-  **Projet tuteuré**

150h TD | 6 crédits

-  **Stage**

15 crédits

Admission

CONDITIONS

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

PRÉ-REQUIS

Cette formation est accessible en formation initiale et en formation par alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

La formation est accessible aux titulaires d'un diplôme de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III, éventuellement après VAE. Les candidats peuvent être diplômés d'un :

- DUT Génie biologique options Industries Alimentaires et Biologiques, Agronomie, Génie de l'Environnement, Diététique ou Analyses Biologiques et Biochimiques.

- BTS Sciences et Technologies des aliments, BTS ANABIOTEC (Analyse agricoles, biologiques et biotechnologies), BTS Qualité dans les Industries agro-alimentaires et bio-industries, BTSA Industries agro-alimentaires, BTS Productions animales, BTS Analyses et conduites de stratégie de l'entreprise agricole ...

- L2 dans le domaine des Sciences de la vie, des Biotechnologies, de la Chimie ...

- CPGE dans une voie scientifique ou économique

Pour apporter une double compétence, la Licence professionnelle est également ouverte à des étudiants motivés d'autres parcours de formation, par exemple management, gestion de production, maintenance industrielle ...

Le recrutement se fait sur la base du cursus pédagogique et de la motivation professionnelle.

La formation est également ouverte aux salariés d'entreprises en agro-alimentaires dans le cadre de la formation continue et aux personnes éligibles à des dispositifs de formation de type retour à l'emploi, CIF ou contrat de professionnalisation. Dans ce cadre, les candidats doivent posséder un diplôme de Bac+2 ou le BAC et justifier d'au moins 3 ans d'expérience et d'une validation des acquis de l'expérience (VAE).

Il est possible de valider tout ou partie de la formation en VAE comme définie par les décrets 85-906 du 23 août 1985 et 2002-590 du 24 Avril 2002.

DATE DE DEBUT DE LA FORMATION

2 septembre 2019

DROITS DE SCOLARITÉ

Niveau Licence/DUT

MONTANT

Pour les étudiants en alternance, prendre contact avec le Pôle Entreprises de l'IUT de Clermont-Ferrand (<https://iutweb.u-clermont1.fr/le-pole-entreprises.html>)

Et après ?

LES 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 plates-formes 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.

SECTEUR(S) 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

La Licence Professionnelle délivre le grade de Licence et à ce titre s'insère dans le schéma LMD. Néanmoins, la vocation principale est l'insertion professionnelle. Il est potentiellement envisageable de réaliser des poursuites d'étude dans une école d'ingénieur en spécialité agroalimentaire ou en Master dans les domaines de l'agro-alimentaire ou des sciences de la nutrition.

ENQUÊTES D'INSERTION PRO

<http://www.u-clermont1.fr/insertion-professionnelle-des-etudiants.html>

Contacts

RESPONSABLE(S)

HITMI Adnane

Tél : +33471455755

Email : Adnane.HITMI@uca.fr

CONTACT(S) ADMINISTRATIF(S)

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

```
.col-xs-12 { width: 100%; } .col-md-6 { width: 40%; padding-left: 10px; padding-right: 10px; } .col-xs-1, .col-xs-2, .col-xs-3, .col-xs-4, .col-xs-5, .col-xs-6, .col-xs-7, .col-xs-8, .col-xs-9, .col-xs-10, .col-xs-11, .col-xs-12 { float: left; } .col-xs-1, .col-sm-1, .col-md-1, .col-lg-1, .col-xs-2, .col-sm-2, .col-md-2, .col-lg-2, .col-xs-3, .col-sm-3, .col-md-3, .col-lg-3, .col-xs-4, .col-sm-4, .col-md-4, .col-lg-4, .col-xs-5, .col-sm-5, .col-md-5, .col-lg-5, .col-xs-6, .col-sm-6, .col-md-6, .col-lg-6, .col-xs-7, .col-sm-7, .col-md-7, .col-lg-7, .col-xs-8, .col-sm-8, .col-md-8, .col-lg-8, .col-xs-9, .col-sm-9, .col-md-9, .col-lg-9, .col-xs-10, .col-sm-10, .col-md-10, .col-lg-10, .col-xs-11, .col-sm-11, .col-md-11, .col-lg-11, .col-xs-12, .col-sm-12, .col-md-12, .col-lg-12 { min-height: 1px; position: relative; }
```

Renseignements pratiques

[IUT de Clermont-Ferrand](#)

Université Clermont Auvergne5, avenue Blaise-PascalBP 86

63172 Aubière

Tél. : +(33) 4 73 17 70 00

Fax : +(33) 4 73 17 73 20

[Sur Internet](#)



[S'inscrire](#)



[S'orienter](#)



[Enquêtes](#)



[UCA Pro](#)

Offre de formation...

[En alternance](#)

[À distance](#)

[Courte](#)

```
/**/ .info {width:47%; vertical-align: top; display: inline-block; text-align: center;} /**/
```

Valider ses acquis

Tous les diplômés de l'UCA inscrits au [RNCP](#) peuvent faire l'objet d'une [demande de VAE](#). [La VAP](#) peut vous permettre d'intégrer une formation si vous n'avez pas le niveau universitaire requis

Rechercher une formation

```
/**/ .photo{display:none !important;}.date-publication-maj{display:none !important;} /**/ /**/ .recherche-fulltext {display:none;} /**/
```