



INSTITUT UNIVERSITAIRE  
DE TECHNOLOGIE  
— PÔLE DE CAEN

UNIVERSITÉ  
CAEN  
NORMANDIE

FORMATION INITIALE · FORMATION CONTINUE · ALTERNANCE

LICENCE PROFESSIONNELLE

# **INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION & VALORISATION**

GÉNIE DES BIOPRODUCTIONS  
& DE L'AGROALIMENTAIRE

La licence professionnelle est ouverte en formation initiale et en formation continue. Il est possible de la suivre en alternance (contrats d'apprentissage ou de professionnalisation).

Cette licence permet de se spécialiser en qualité et en gestion de production. Elle permet un très bon taux d'insertion professionnelle.

La présence dans le corps enseignant de professionnels (à hauteur de 47 %) permet de rester proche du contexte économique et d'assurer une approche professionnalisante.

Le stage (16 ou 27 semaines) en entreprise permet une très bonne connaissance des métiers actuels de l'agro-alimentaire.



## CONDITIONS D'ACCÈS

Le public visé est principalement celui des formations suivantes :

- DUT Génie Biologique options Industries agroalimentaires et biologiques / Analyses biologiques et biochimiques
- DUT Génie chimique - Génie des procédés
- DUT Mesures physiques
- BTSA Sciences et technologie des aliments
- BTSA Anabiotec
- BTS Bioanalyses et contrôles
- Licence 2 de Biologie ou Sciences du vivant (enseignement optionnel «agro-alimentaire» en L2 pour découvrir le domaine de l'agroalimentaire)

**Niveau de recrutement :** Bac+2

**Conditions particulières :** VAE / VAPP



## LIEU DE FORMATION

Caen · campus 2

Saint-Lô · hall technologique du lycée Thère  
(sept journées dans l'année)

## PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Microbiologie alimentaire & industrielle  
Biochimie & physicochimie alimentaire  
Qualité
  - Technologie des produits frais  
Génie des procédés alimentaires  
Génie de l'emballage & conditionnement  
Organisation & gestion de la production
  - Management  
Relations humaines  
Dynamique de groupe  
& connaissance de l'entreprise  
Gestion & comptabilité  
Droit & législation  
Initiation au marketing  
Anglais
  - Projet tuteuré : travail personnel
  - Stage de 16 semaines pour les étudiants en formation initiale et continue et 27 semaines pour les étudiants en alternance (apprentissage et contrat de professionnalisation)
- 

## COMPÉTENCES ACQUISES

Le diplômé de cette licence professionnelle devra être capable de :

- Maîtriser l'ensemble des opérations unitaires et des principaux procédés de transformation des aliments
- Assurer et valider des contrôles physico-chimiques et/ou microbiologiques
- Identifier des risques et mettre en place des outils pour les limiter
- Mettre en œuvre la qualité en production
- Formaliser une expérience scientifique et la communiquer
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et en anglais.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Cadre intermédiaire entre le technicien supérieur et l'ingénieur dans les services de production, qualité, gestion-ordonnancement des industries agroalimentaires sur des postes d'assistant ingénieur, technicien supérieur, responsable de ligne de fabrication, responsable ou contrôleur qualité, qualicien, chargé d'étude en recherche et développement de produits et/ou de process, formateur hygiène, manager, responsable gestion de la production.

## POURSUITE D'ÉTUDES

La finalité du diplôme est l'insertion professionnelle.

## RENSEIGNEMENTS

adresse	Université de Caen Normandie IUT Grand Ouest Normandie Boulevard Maréchal Juin · CS 14032 · 14032 Caen Cedex 5
téléphone	02 31 56 70 30
formation	iut.caen.gb@unicaen.fr
scolarité	iut.caen.scolarite@unicaen.fr
formation continue & alternance	02 31 56 70 15 · iut.caen.fca@unicaen.fr

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS  
SUR NOTRE SITE INTERNET

UNICAEN · DIRCOM | 2019-11



Normandie Université

