



La licence professionnelle est ouverte sous trois statuts :

formation initiale, continue, et en alternance

(contrats d'apprentissage ou de professionnalisation).

Les objectifs de cette licence permettent de se spécialiser

notamment en qualité et gestion de production.

Elle reste relativement généraliste, ce qui permet un très bon taux

d'insertion professionnelle. La présence dans le corps enseignant

de professionnels ou de structures institutionnelles permet

de rester proche du contexte socio-économique et d'assurer

une approche fortement professionnalisante à la formation.

60% des enseignants sont des professionnels.

Le stage (16 ou 27 semaines) en entreprise permet une très bonne

connaissance des métiers actuels de l'agro-alimentaire.

RENSEIGNEMENTS

adresse Université de Caen Normandie

IUT Caen

Boulevard Maréchal Juin · CS 14032 · 14032 Caen Cedex 5

téléphone 02 31 56 70 04

formation iut.caen.gb@unicaen.fr

scolarité iut.caen.scolarite@unicaen.fr

formation continue & en alternance

02 31 56 70 15

iut.caen.fca@unicaen.fr

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS

SUR NOTRE SITE INTERNET

1^{er} décembre 2016 | UNICAEN | 2016



INSTITUT
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE

UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

LICENCE PROFESSIONNELLE

INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES : GESTION,
PRODUCTION & VALORISATION

GÉNIE DES BIOPRODUCTIONS
& DE L'AGROALIMENTAIRE · GBA



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
- BTS Sciences et technologie des aliments
- BTS Anabiotec
- BTS Bioanalyses et contrôles
- Licence 2 de Biologie ou Sciences du vivant
- VAE / VAP

Niveau de recrutement : Bac+2

Conditions particulières : Mise en place d'un enseignement optionnel « agro-alimentaire » à l'UFR des Sciences pour découvrir le domaine de l'agroalimentaire et poursuivre la formation en cette licence professionnelle.



LIEU DE FORMATION

L'ensemble de l'enseignement est réalisé à l'IUT de Caen à l'exception d'une partie des travaux pratiques qui sera réalisée au hall technologique de Saint Lô Thère (sept journées sur l'année).

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Microbiologie alimentaire et industrielle
Biochimie et physicochimie alimentaire
Qualité
- Technologie des produits frais
Génie des procédés alimentaires
Génie de l'emballage & conditionnement
Organisation et gestion de la production & planification
- 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, qualificateur, 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.