



LICENCE PROFESSIONNELLE

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION

PARCOURS GÉNIE DES BIOPRODUCTIONS ET DE L'AGROALIMENTAIRE · GBA

DIPLÔME NATIONAL

niveau de diplôme

Grade de Licence (Bac+3)

durée

1 année

lieu-x de formation

Caen

crédit ECTS

180

CONTACT

Université de Caen Normandie
IUT Grand Ouest Normandie
Boulevard Maréchal Juin · CS
14032 · 14032 Caen Cedex 5

02 31 56 70 30

iut-grand-ouest-

normandie.unicaen.fr/

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.

MÉTIERS VISÉS

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, qualiticien, chargé d'étude en recherche et développement de produits et/ ou de process, formateur hygiène, manager, responsable gestion de la production.

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 physicochimiques 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

La finalité du diplôme est l'insertion professionnelle.

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)

ADMISSION · INSCRIPTION

NIVEAU DE RECRUTEMENT

Bac+2

CONDITIONS D'ACCÈS

Principalement:

- DUT Génie Biologique options Industries agroalimentaires et biologiques /Agronomie
- DUT Génie chimique - Génie des procédés
- DUT Mesures physiques
- BTSA Sciences et technologie des aliments, Anabiotec
- BTS Bioanalyses et contrôles
- Licence 2 de Biologie ou Sciences du vivant

VAE / VAP