Organisation de la formation

Parcours adaptés

	Pôle de compétence	Formation	Objectifs pédagogiques	Volume horaire
Semestre 1	Pôle de compétence 1 Connaissances des aliments et de leur cadre	UE LP1 Sciences des aliments	Connaître l'utilisation des matières premières alimentaires intermédiaires (PAI) et additifs. Analyser les composants alimentaires. Innover dans le domaine culinaire. Maîtriser la qualité microbiologique.	170 heures
		UE LP2 Qualité, Sécurité environnement et droit alimentaire	Maîtriser la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement et les contraintes réglementaires.	90 heures
	Pôle de compétence 2 Préparation, innovation et commercialisation des aliments	UE LP3 Techniques culinaires	Mener une étude comparative de familles de produits, une étude technique d'optimisation des PAI. Être capable de résoudre des contraintes nutritionnelles.	120 heures
		UE LP4 Mercatique et Gestion	Connaître le contexte réglementaire de l'entreprise. Intégrer les grands processus de l'entreprise : règles de gestion, démarches marketing et commerciale, dimension sociale. Être capable de gérer un projet selon une démarche structurée.	120 heures
		UE LP5 Education artistique Communication, Dimension internationale	Être apte à communiquer au niveau international. Encadrer une équipe. Acquérir une démarche artistique dans le domaine culinaire.	100 heures
Semestre 2	Pôle de compétence 3 Projet d'assemblage culinaire et réalités professionnelles	UE LP6 Projet tutoré	Acquérir la méthodologie de la gestion de projet appliquée à l'assemblage culinaire.	200 heures
		UE LP7 Stage en entreprise	Immersion en milieu professionnel.	420 heures

25 à 50 heures de modules d'harmonisation : mise à niveau des connaissances de base

INNOVATION ET ASSEMBLAGE CULINAIRE

Lycée Technique Hôtelier François Rabelais

Esplanade François Rabelais
BP32 14202 Hérouville Saint Clair

Directeur : M. Jacky LEHUGEUR

Formation d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire

Université de Caen Basse-Normandie
Esplanade de la Paix
14032 Caen Cedex

Directeur : M. VERNOUX
Responsable de la licence : M^me^ VILLERS
✆ 06 12 05 44 66

Création graphique : Katia LUGAN - © UCBN

LICENCE PROFESSIONNELLE

Université de Caen Basse-Normandie

INNOVATION ET ASSEMBLAGE CULINAIRE

LICENCE PROFESSIONNELLE

INNOVATION ET ASSEMBLAGE CULINAIRE

Cette formation allie les secteurs de la **gastronomie** et de **l'agro-alimentaire** avec un Partenariat original entre :

- **Formation d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire de l'Université de Caen** représentant les filières agro-alimentaires

- **Le Lycée Technique Hôtelier F. Rabelais d'Hérouville Saint Clair** garant de la gastronomie et du savoir-faire culinaire

Objectifs

• Former des **cadres techniques** capables d'**innover** en réalisant du **sur-mesure culinaire.**

• Répondre à l'évolution de la **production alimentaire** qui nécessite une **adaptation** constante aux besoins du consommateur ainsi qu'au besoin du **marché de la Restauration collective, commerciale et de l'agro-alimentaire.**

La formation concilie connaissances culinaires traditionnelles et transformation raisonnée de Produits Alimentaires Intermédiaires et des techniques modernes afin de réaliser du sur-mesure alimentaire.

Recrutement

- **Formation initiale**
  Étudiants de niveau Bac+2
  Public visé : BTS hôtellerie-restauration, BTS diététique, BTS agro-alimentaire et DUT Génie Biologique.

- **Formation Continue**
  Niveau Bac+2
  Possibilité de V.A.E. (Validation des Acquis d'Expérience)

Effectifs attendus	2008	2009	2010	2011
Formation initiale *(hors apprentissage et hors contrats de professionnalisation)*	10-20	10-20	10-20	10-20
Apprentissage / contrats de professionnalisation	-	1	2-4	4-8
Formation continue	2	5	10	10

Débouchés

Cadres techniques intermédiaires de niveau II spécialisés en **Industrie** de **l'hôtellerie-restauration** et **agro-alimentaire** tels que :

Manager d'entreprise d'hôtellerie-restauration et/ou agro-alimentaire

Cadre d'entreprise hôtelière et/ou agro-alimentaire

Développeur culinaire et chef de projet (R&D)

Conseiller culinaire ou/et styliste pour l'agroalimentaire (consultant)

Responsable marketing produit

Enseignant ou formateur