



Formation d'Ingénieurs
en Agro-Alimentaire

LICENCE PROFESSIONNELLE

Innovation et Assemblage Culinaire



Programme pédagogique

UNIVERSITE DE CAEN BASSE-NORMANDIE

Directeur : M. Jean Paul VERNOUX

Responsable de la Licence Professionnelle : M^{me} Corinne VILLERS

en partenariat avec le

**LYCEE TECHNIQUE HOTELIER FRANCOIS RABELAIS
(Hérouville Saint Clair)**

Proviseur : M. Jacky LEHUGEUR

Interlocuteurs : M^{me} CARDON-BATAILLE et M. DELAHAYE

👉 Localisation :

Les enseignements sont prévus à l'École d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire (pour 50%) et au Lycée Technique Hôtelier F. Rabelais d'Hérouville Saint Clair (pour 50%), avec la répartition suivante :

- Les enseignements théoriques et pratiques du pôle 1 « Connaissances scientifiques » (*Sciences des Aliments ; Qualité, Sécurité et Environnement ; Droit alimentaire et Communication*) se déroulent principalement à l'École d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire
- Les enseignements théoriques et pratiques du pôle 2 « Connaissances Techniques » (*Techniques culinaires et Mercatique-Gestion*) se déroulent principalement au Lycée F. Rabelais.

Les modalités de fonctionnement de la Licence Professionnelle en « Innovation et assemblage Culinaire » sont les suivantes :

👉 Calendrier - Semestrialisation :

La formation se déroule sur 2 semestres (de début septembre à fin août) :

- 1^e semestre : Les modules d'harmonisation ont lieu début septembre. Le tronc commun se déroule de mi-septembre à fin mars.
- 2^e semestre : Le projet tutoré a lieu en avril et mai. Le stage débute en juin et se termine fin août.

👉 L'organisation des enseignements :

- L'enseignement (hors stage et projet tutoré) représente 600 heures.
- Le projet tutoré correspond à 200 heures.
- Le stage dure 12 semaines (420 heures).

1 - Modules Harmonisation

Les étudiants bénéficieront d'une mise à niveau adaptée en fonction de leur profil de formation d'origine.

Les modules proposés concerneront les Techniques culinaires et la Mercatique - Gestion pour un volume horaire maximal par étudiant de 50 heures.

Le suivi de tout ou partie des modules d'harmonisation par l'étudiant sera déterminé au moment du recrutement.

Ces modules seront mis en place début septembre avant la date de rentrée effective.

2 - Tronc commun (600 heures - 26 ECTS)

3 - Projet tutoré (200 heures - 14 ECTS)

Le projet est l'occasion d'acquérir la méthodologie de la gestion de projet appliquée à l'assemblage culinaire.

Les mois d'avril et mai sont réservés à plein temps pour sa réalisation.

Les moyens à disposition sont une salle informatique, un laboratoire culinaire pour la préparation de produits innovants, des visites d'entreprises et rencontres de personnes ressources.

4 - Stage (12 semaines - juin, juillet, août - 20 ECTS)

Il permet une immersion en milieu professionnel.

Un rapport et une soutenance orale sont obligatoires.

	Pôle de compétence	Formation	Objectifs pédagogiques	Disciplines concernées	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Semestre 1	Pôle de compétence 1 Connaissances des aliments et de leur cadre	UE LP1 Sciences des aliments (170 heures)	<p>Connaître l'utilisation des matières premières alimentaires intermédiaires (PAI) et additifs.</p> <p>Analyser les composants alimentaires.</p> <p>Innover dans le domaine culinaire.</p> <p>Maîtriser la qualité microbiologique.</p>	LP1.1 - Les P.A.I.	40	30	10		8
				LP1.2 - Analyse physico-chimique	20	10	10		
	UE LP2 Qualité, Sécurité environnement et droit alimentaire (90 heures)	Maîtriser la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement et les contraintes réglementaires	LP1.3 - Arts culinaires et innovation	70			70		
			LP1.4 - Microbiologie des aliments	30	10	20			
			LP1.5 - Emballage et conditionnement	10	10				
			LP2.1 - Contrôle qualité et référentiels	20	20				
Pôle de compétence 2 Préparation, innovation et commercialisation des aliments	UE LP3 Techniques culinaires (120 heures)	<p>Mener une étude comparative de familles de produits, une étude technique d'optimisation des PAI.</p> <p>Être capable de résoudre des contraintes nutritionnelles</p>	LP2.2 - Hygiène et sécurité des aliments	30	30			5	
			LP2.3 - Sécurité en entreprise	20	20				
	UE LP4 Mercatique et Gestion (120 heures)	<p>Connaître le contexte réglementaire de l'entreprise.</p> <p>Intégrer les grands processus de l'entreprise : règles de gestion, démarches marketing et commerciale, dimension sociale.</p> <p>Être capable de gérer un projet selon une démarche structurée.</p>	LP2.4 - Droit alimentaire et réglementation des produits	20	20				
			LP3.1 - Famille de produits	40	30	10		6	
			LP3.2 - Sélection d'un produit	30		20	10		
			LP3.3 - Étude technique	30			30		
Pôle de compétence 3 Projet d'assemblage culinaire et réalités professionnelles	UE LP6 Projet tutoré (200 heures)	Acquérir la méthodologie de la gestion de projet appliquée à l'assemblage culinaire.	LP3.4 - Nutrition	20	10	10			
			LP4.1 - Gestion des coûts	20	10	10			
	UE LP5 Education artistique Communication, Dimension internationale (100 heures)	<p>Être apte à communiquer au niveau international.</p> <p>Encadrer une équipe.</p> <p>Acquérir une démarche artistique dans le domaine culinaire.</p>	LP4.2 - Gestion de l'entreprise	20	20				
			LP4.3 - Marketing	30	10	10	10		
			LP4.4 - Management de projets	30	10	10	10		
			LP4.5 - Veille technologique	20			20		
Pôle de compétence 3 Projet d'assemblage culinaire et réalités professionnelles	UE LP7 Stage en entreprise (420 heures)	Immersion en milieu professionnel	LP5.1 - Anglais Aisance verbale	20			20	5	
			LP5.2 - Management	20			20		
	UE LP7 Stage en entreprise (420 heures)	Immersion en milieu professionnel	LP5.3 - Histoire des Arts de la table	15	15				
			LP5.4 - Art culinaire	15		5	10		
			LP5.5 - Design alimentaire	15	10	5			
			LP5.6 - Gastronomie et art	15	5		10		
TOTAL					1220	270	300	650	60

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

1 - Objectifs visés

Dans le cadre de la Licence Professionnelle en “ Innovation et Assemblage Culinaire ”, les étudiants réalisent un projet, depuis sa conception jusqu’à sa réalisation.

L’objectif est, avant tout, l’acquisition de la méthodologie en gestion de projet. Les étudiants seront amenés, en effet, à mettre en pratique ces notions dans leur vie professionnelle.

Le projet est, par ailleurs, l’occasion de travailler en équipe, de développer leurs techniques de communication par le biais d’échanges avec des personnes ressources variées.

Les projets consistent par exemple à :

- Étudier le transfert de produits de la conception d’un plat à la vente industrielle
- Développer un produit alimentaire innovant sous ses aspects technologiques, marketing et financiers,
- Vérifier la faisabilité du projet au sein d’une équipe de cuisiniers,
- Animer un forum d’art culinaire.

2 - Durée, modalités d’organisation et d’évaluation

Le projet tutoré correspond à 200 heures / étudiant et représente un équivalent en crédits de 14 ECTS.

Les étudiants, regroupés par équipe de 2 à 3 maximum, ont pour objectif de mener à bien leur projet. Les thèmes des projets pourront être proposés soit par les étudiants (en rapport avec leur projet professionnel), soit par les enseignants ou encore les entreprises.

Les étudiants sont encadrés par un enseignant tout au long de la réalisation du projet.

Les étudiants ont à leur disposition les différents équipements propres ou mis en commun du Lycée Technique Hôtelier F. Rabelais (ateliers cuisine, salle vidéo conférence.....) et de École d’Ingénieurs en Agro-Alimentaire de Caen (salle informatique, salle de préparation des produits innovants) et ceux des entreprises impliquées dans le projet.

Le projet est évalué par écrit et par la soutenance orale du mémoire en présence d’un jury composé de deux enseignants et d’une personne qui représente l’entreprise si celle-ci est à l’origine de la réalisation du projet.

ORGANISATION DU STAGE

1 - La durée du stage :

Le stage, d’une durée de 12 semaines, se déroule en milieu professionnel en France ou à l’étranger. Les étudiants en contrat par alternance, en contrat individuel de formation (CIF) et sur le plan de formation de leur entreprise, effectueront leur stage dans le cadre de leur activité professionnelle.

Proposé par l’entreprise et sous la responsabilité du maître de stage, le sujet de stage doit permettre à l’étudiant de mettre en application ses acquis et de se former en entreprise.

2 - La recherche du stage

La recherche du stage est réalisée par les étudiants sous la responsabilité d’un enseignant. La mission de ce dernier est d’accompagner l’étudiant par la mise à disposition de fichiers. L’expérience acquise du réseau d’entreprises partenaires en France et à l’international.

3 - Suivi et modalités du stage

Une convention de stage sera signée entre l’entreprise, l’étudiant et l’École d’Ingénieurs en Agro-Alimentaire de Caen. Chaque étudiant est suivi par un tuteur. Il s’agit d’un enseignant de l’équipe

pédagogique de la Licence Professionnelle qui sera l'interlocuteur institutionnel vis à vis de l'entreprise. Ce tuteur s'assure que le stage se déroule au mieux en consultant périodiquement (par courrier, téléphone, courriel ou visite) à la fois le stagiaire et le maître de stage. En cas de problème pour l'une ou l'autre des parties, ce tuteur joue le rôle de médiateur, et communique les éléments à l'équipe pédagogique qui en discute de manière à trouver les solutions les plus adaptées.

Tutorat universitaire :

L'ensemble des enseignants de l'équipe pédagogique de la Licence Professionnelle est impliqué dans le tutorat, soit une dizaine d'enseignants.

Tutorat professionnel : comment sont désignés les tuteurs ?

Le maître de stage est désigné par l'entreprise accueillant le stagiaire. Son nom est porté sur la convention signée avec l'entreprise.

4 - Evaluation du stage

L'objectif général de la période en entreprise est que l'étudiant démontre sa capacité à être opérationnel au sein d'une entreprise d'hôtellerie / restauration. L'étudiant est tenu de répondre aux trois objectifs suivants :

- Intégration humaine et fonctionnelle
- Capacité de travailler à son niveau de qualification,
- Analyse de l'environnement vis à vis de son projet professionnel

Le stage en entreprise fait l'objet de la rédaction d'un rapport écrit et d'une soutenance orale devant un jury constitué d'enseignants universitaires et de professionnels. Le maître de stage est invité à assister à la soutenance. Le jury s'engage à respecter la confidentialité du travail présenté.

L'entreprise remplit une fiche d'appréciation et de notation du stagiaire en termes d'intégration dans l'entreprise, évaluant à la fois son comportement général ainsi que ses aptitudes intellectuelles et professionnelles.

L'évaluation représente un total de 20 ECTS se décomposant comme suit :

- Mémoire écrit = 10 crédits ECTS
- Soutenance orale = 6 crédits ECTS
- Appréciation du maître de stage = 4 crédits ECTS

ALTERNANCE

La mise en place de la Licence Professionnelle " Innovation et Assemblage Culinaire " envisage la possibilité pour la formation d'évoluer vers l'apprentissage dans un second temps.

L'alternance sera envisagée en relation avec le Centre de Formation et d'Apprentissage Universitaire (CFAU).

INTERNATIONAL

Le stage pourra être effectué à l'international :

Les étudiants de la Licence Professionnelle " Innovation et Assemblage Culinaire " peuvent effectuer leur stage de 3 mois de fin d'études à l'étranger. Pour cela, les étudiants ont accès à la liste des entreprises qui ont déjà accueilli un ou des étudiants du Lycée Technique Hôtelier ou de L'École d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire. Les enseignants de langues sont également impliqués dans ces stages en assurant le rôle de tuteur.

En première approche, il n'est pas envisagé de mettre en place lors de l'ouverture de la Licence Professionnelle la possibilité de suivre un semestre d'études à l'étranger.



**Pour plus d'informations,
consulter le site :**

www.unicaen.fr/iupagro

(Dossier d'inscription téléchargeable sur ce site)

**Université de Caen Basse-Normandie
Formation d'Ingénieurs en Agro-Alimentaire**

Esplanade de la Paix - 14032 Caen Cedex

T : 02 31 56 53 54 - F : 02 31 95 49 40

Courriel : iup.agro-alimentaire@unicaen.fr