



LICENCE PROFESSIONNELLE

Responsable ressources alimentaires:
production, distribution et conservation
des denrées alimentaires

Licence Professionnelle – Industrie agroalimentaire, alimentation



UNIVERSITÉ DE NANTES



Les objectifs de la formation

- Apporter les moyens de faire face aux évolutions de l'emploi dans les industries alimentaires à un niveau de **qualification intermédiaire entre technicien et ingénieur**,
- Former des responsables pour la mise en œuvre et la coordination de la production, ou de la politique Qualité - Sécurité des Aliments ou de la maintenance frigorifique au sein des entreprises alimentaires **en fonction de leurs compétences scientifiques et techniques acquises au préalable**,
- Apporter des **compétences techniques et managériales** nécessaires pour assurer les fonctions spécifiques dans les **métiers visés en production, en qualité et en maintenance**.

En fonction du parcours



Organisation de la formation



- Le dispositif modulaire permet la construction de **parcours individualisé** après positionnement initial.
- **L'évaluation des compétences** est effectuée sur la base d'épreuves écrites et orales, de réalisations personnelles ou collectives.
- **La mission en entreprise** est évaluée par l'entreprise d'accueil et par un jury de professionnels.

CYCLE DE MISE À NIVEAU ET D'HARMONISATION DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES, TECHNIQUES ET ÉCONOMIQUES

UE1 Intégrer les outils d'aide à la décision (75 h)	<ul style="list-style-type: none"> • Les Méthodes statistiques de base (moyenne, écart type, incertitude et précision, test de Student, ...) • L'Informatique de gestion (tableur, ...) • Utiliser les statistiques appliquées à des procédés de fabrication (Cartes de contrôle, échantillonnage) 			
UE2 Module d'adaptation (75 h)	2A. Sciences et Techniques Appliquées, Chimie, Biochimie, Microbiologie, Génie des procédés Industriels	2B. Sciences et Techniques Culinaires, Génie culinaire, Culture gastronomique	2C. Froid et Production Etude des installations frigorifiques, Conception, dimensionnement, maîtrise et fonctionnement	2D. Hygiène et sécurité des aliments Réglementation hygiène alimentaire, Microbiologie, HACCP et applications
UE3 Approche de l'entreprise et communication (100 h)	<ul style="list-style-type: none"> • Economie d'entreprise des secteurs d'activités de l'alimentaire (IAA, RHF) • Management, Communication dans l'entreprise • Anglais technique (vocabulaire technique, rédaction de lettre de motivation/CV en anglais, entretien) • Communication (techniques de recherche d'emploi et aide à l'élaboration du projet professionnel) 			

CYCLE DE FORMATION À LA RESPONSABILITÉ D'ENCADREMENT INTERMÉDIAIRE

UE4 Utiliser les méthodes d'optimisation des résultats (85 h)	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie de résolution de problèmes et recherche des solutions innovantes ; Les outils de conception (AMDEC, analyse de la valeur...) • Les outils de production (MSP, autocontrôle et contrôle...) • Mobilisation et association d'une équipe sur un projet • Application des méthodes de résolutions de problèmes à la maintenance - Choix des indicateurs de performance
UE5 Utiliser des outils de suivi et de contrôle (75 h)	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion financière et comptabilité analytique • Les enjeux et concepts de management de la qualité pour l'entreprise ; Référentiel et Audit de système de type ISO (entreprise, laboratoire, environnemental...) • Intégrer la prévention des risques professionnels ; Appliquer la législation du travail en vigueur

CYCLE DE SPÉCIALISATION ET DE MISE EN SITUATION

UE6 Module de spécialisation (75 h)	6A. Gestion de production et Conduite d'équipe en production	6B. Planification, animation, optimisation de la production de repas. Valorisation des produits. Maîtrise de l'hygiène	6C. Gestion des installations et réglementation Froid et produits	6D. Référentiels IFS, BRC Norme ISO 22000 Audit management de la sécurité des aliments
UE7 Conduire un projet tuteuré (115 h)	Projet relatif à la spécialité			
UE8 Application en entreprise (560 h)	Intégration de 16 semaines en entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • prise de contact avec une unité de production ou de distribution et identification des missions du métier visé • travail sur une problématique répondant à une mission d'agent de maîtrise et de responsabilité intermédiaire 			

Les métiers visés

Parcours A

- Responsable ou chef d'atelier de production / conditionnement
- Responsable de ligne, chef d'équipe de production, animateur de ligne de production

Parcours B

- Responsable de cuisine centrale
- Chef d'exploitation
- Responsable de fabrication en unités de production / distribution

Parcours C

- Responsable de la maintenance et de la production froid
- Chargé d'affaires, conseiller expertise dans l'industrie du froid
- Metteur au point

Parcours D

- Responsable qualité
- Responsable gestion de la sécurité des aliments
- Assistant qualité – hygiène et sécurité des aliments

Les pré-requis

Parcours A

- L2 Biologie, Biochimie, Chimie, physique
- DUT Génie Biologique – Génie Industriel – Génie des Procédés – Organisation et Gestion de Production
- BTS A IAA/STA
- BTS Analyses biologiques

Parcours B

- L2 Biologie, Biochimie, Chimie
- DUT Génie Biologique
- BTS hôtellerie – restauration
- BTS A IAA/STA

Parcours C

- L2 Chimie, physique
- DUT Génie Industriel – Maintenance – Génie Chimique / Génie des Procédés
- BTS Froid et environnement
- Mécanique et Automatisme

Parcours D

- L2 Biologie, Biochimie, Chimie
- DUT Génie Biologique
- BTS A IAA/STA
- BTS Analyses biologiques

Coût et modalités de recrutement

Coût de la formation

- Etudiants : environ 400 euros de frais d'inscription.
- Salariés : Nous consulter (prise en charge et rémunération possible dans le cadre d'un contrat pro, plan de formation entreprise, CIF).

Poursuite d'études : La formation ne donne pas accès à un master et constitue sous certaines conditions une passerelle pour intégrer certaines écoles d'ingénieurs.

Formation initiale, Formation continue

- Recrutement sur dossier suivi d'un entretien selon les cas.

Salariés de l'industrie

- Diplômés BAC +2 ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale).
- Autres candidats dans le cadre d'une Validation des Acquis.

Demands d'emploi
(nous consulter)

Partenaires de la formation

UNIVERSITÉ DE NANTES
UFR Sciences et Techniques
Rue de la Houssinière
BP 92208
44322 NANTES CEDEX 3
Tél. : 02 51 12 52 12

ONIRIS
École nationale vétérinaire,
agroalimentaire et
de l'alimentation
Site de la Géraudière
BP 82225
44322 NANTES CEDEX 3
Tél. : 02 51 78 54 54

LEGTA JULES RIEFFEL
ST HERBLAIN
Tél. : 02 40 94 86 08



LYCÉE NICOLAS APPERT
SECTION HÔTELIÈRE
ORVAULT
Tél. : 02 51 78 22 31



**LYCÉE GÉNÉRAL
ET TECHNOLOGIQUE
G. MONGE**
NANTES
Tél. : 02 40 16 71 08



CONTACTS

Pierre Weigel
Responsable formation Université de Nantes
Tél. : 02 51 12 56 24
pierre.weigel@univ-nantes.fr

Marie-Jo Lebouteiller
Coordinatrice formation LP Oniris
Tél. : 02 51 78 55 04
marie-jo.lebouteiller@oniris-nantes.fr

Yves Blanloeil
Responsable Formation continue LP Oniris
Contrats de professionnalisation - CIF - demandeurs d'emploi
Tél. : 02 51 78 55 00
yves.blanloeil@oniris-nantes.fr

Dossier de pré-inscription à télécharger sur :

www.univ-nantes.fr
www.oniris-nantes.fr



Cette action est financée par la Région des Pays de la Loire et l'Union Européenne dans le cadre de son Programme Régional de Formations Qualifiantes.



UNIVERSITÉ DE NANTES

