



LICENCE PRO ACHAT ET INNOVATION EN PRODUCTION CULINAIRE

Licence Pro
Rentrée
2015-2016

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Proposer une perspective de poursuite d'étude de niveau II pour les étudiants titulaires d'un BTS option B
- Acquérir des compétences spécifiques dans les domaines de l'achat alimentaire, l'innovation culinaire et la sécurité alimentaire.
- Suivre une formation en alternance permettant d'augmenter l'employabilité dans le secteur HR



PRODUCTION ET MANAGEMENT EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

2 parcours sont proposés, comportant chacun 2 options :

Le parcours Conception (C) pour les créatifs qui souhaitent développer de nouveaux produits, procédés :

- 1 C1 : Développement de projet, innovation en industries agro-alimentaires
- 1 C2 : Gestion des achats, innovation et sécurité alimentaire en production culinaire

Le parcours Production et Management (PM) pour ceux qui souhaitent maîtriser toutes les facettes de la production industrielle en transformation céréalière ou laitière :

- 1 PM1 : Meunerie et industries céréalières
- 1 PM2 : Transformation laitière



LA FORMATION

Tronc commun Conception / Production et Management

- Informatique et communication
- Anglais technique
- Statistiques appliquées
- Qualité, environnement et analyse sensorielle
- Sécurité sanitaire et alimentaire
- Aliments et santé
- Projet tuteuré
- Mission(s) en entreprise



LA FORMATION DU PARCOURS LC2

- **Remise à niveau** des bases biochimiques et physico-chimiques de la production culinaire
- **Innovation** : analyser les besoins de la clientèle, mener une veille marketing et technique, développer sa créativité, mener des essais technologiques Un enseignement avancé en innovation culinaire et recherche appliquée, mercatique et histoire des pratiques culinaires, dispensé sous forme de cours magistraux et d'ateliers
- **Une formation à l'achat** basée sur la connaissance des filières, la détermination des besoins et la négociation



CETTE FORMATION A POUR OBJECTIF DE DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES RÉUNIES AU SEIN DE TROIS AXES MAJEURS :

- L'achat : analyser des besoins, rédiger un cahier des charges, repérer une filière, mener une négociation
- La sécurité alimentaire : être capable d'analyser une situation de non qualité, de développer et mettre en application un plan de maîtrise sanitaire pour un établissement de restauration traditionnelle ou collective
- La conduite de projets tuteurés en petit groupe permettant de concrétiser les enseignements précédents par une mise en situation de recherche



CALENDRIER PRÉPARATOIRE À LA FORMATION

