

Insertion professionnelle

Métiers

- > Chef de projet (ou assistant)
- > Responsable recherche et développement (ou assistant)
- > Responsable de production culinaire en restauration traditionnelle ou collective
- > Responsable des achats en restauration traditionnelle ou collective
- > Responsable de production ou d'atelier
- > Chef de ligne / chef d'équipe
- > Assistant-responsable qualité

Secteurs d'activités

- > Développement en industrie agro-alimentaire ou restauration traditionnelle et collective
- > Transformations industrielles et artisanales : filières céréalière et laitière

Taux d'insertion professionnelle

> 83,3 % des diplômés exercent une activité*

* Selon une étude réalisée 30 mois après l'obtention du diplôme

Modalités d'inscription

Un dossier de candidature est téléchargeable dès le mois de mars sur le site de l'Université de La Rochelle.

Pré-requis

Être titulaire d'un **Bac+2 validé** dans un domaine de formation compatible ou d'une validation des études (ex : L2 SV, DUT IAA et IAB, BTS Biochimie, Hôtellerie-restauration option B, Qiabi, ou Diététique, BTS STA APT, PC ou PL, Anabiotec, etc.).

Conclure un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation ou une période de professionnalisation avec une structure d'accueil.

La recherche de l'entreprise est à la charge de l'étudiant / apprenti.



Toutes nos formations sur :
<http://formations.univ-larochelle.fr>

Pôle Sciences et Technologie

Avenue Michel Crépeau
17042 La Rochelle cedex 1
Tél. 05 16 49 83 29
licencepro.agro@univ-lr.fr
<http://sciences.univ-larochelle.fr>

Pôle alternance

23 avenue Albert Einstein
BP 33060 - 17031 La Rochelle
Tél : 05 16 49 67 59
alternance@univ-lr.fr

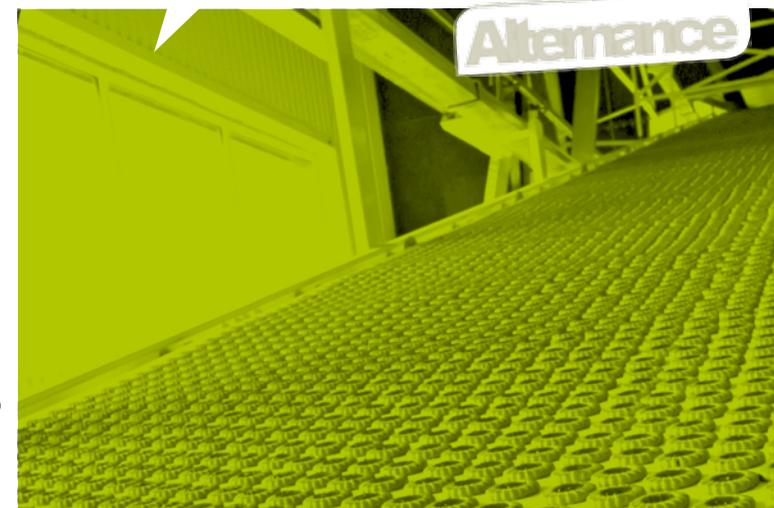


LICENCE PRO

Université de
La Rochelle
Sciences,
Technologies, Santé

Industrie agro-alimentaire,
alimentation

**Production
et management
en industries
agro-alimentaires**



Photos : Université de La Rochelle



PREC/10-31-1236



www.univ-larochelle.fr



Objectifs de la formation

Formation uniquement accessible en alternance.

La licence professionnelle a pour vocation une insertion professionnelle directe.

Connaissances dispensées

La formation prépare des managers aux techniques de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés en industrie de l'alimentation ou production culinaire (IAA ou restauration traditionnelle et collective), ou des managers impliqués directement dans la production et la fabrication agro-alimentaire laitière ou céréalière.

2 parcours sont proposés, comportant chacun 2 options :

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

- C1 : Développement de projet, innovation en industries agro-alimentaires
- 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 :

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

En fonction du parcours, 30 à 60 % des cours sont dispensés à l'ENILIA-ENSMIC, à Surgères.

Compétences et aptitudes visées

- > Initier et accompagner les évolutions et le développement de l'entreprise
- > Maîtriser les productions dans des contextes industriels ou artisanaux en prenant en compte l'ensemble des contraintes et des risques d'ordre technique, économique, humain, réglementaire
- > Animer des équipes
- > Connaître et respecter les réglementations
- > Communiquer dans une langue étrangère

Contenu de 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

Parcours conception

- Développement de projet
- C1/C2**
 - Propriété industrielle
 - Gestion financière de l'innovation
- Développement industriel
- C1**
 - Procédés, traitements thermiques et emballage
 - Marketing industriel et fonctionnement de la grande distribution
- Biochimie et physico-chimie alimentaire
- C2**
 - Achats / Marketing en production culinaire
 - Innovation en production culinaire

Insertion professionnelle

Parcours Production et Management

- Gestion de production
- PM1/PM2**
 - Management de proximité
 - Maintenance et sécurité des installations et des personnes
- PM1**
 - Farines : analyses et qualités technologiques
 - Technologies filières blé tendre
- PM2**
 - Biochimie et microbiologie du lait
 - Génie de la transformation laitière

