apprenti'sup
L'apprentissage dans le supérieur public aquitain

Licence Professionnelle - Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

université de BORDEAUX

Code :

LIEU DE FORMATION

Collège Sciences et Technologies
351 cours de la Libération

Tram B > arrêt Peixotto ou Béthanie
bus 8 > arrêt Béthanie
bus 10 et 21 > arrêt Peixotto
33400 TALENCE

Durée : 1 an en LP

CONTACT

Formation :
Caubet Roland
Responsable de Formation
05 57 35 60 80
roland.caubet@u-bordeaux.fr

Alternance :
Ballut Christelle
Coordinatrice CFA
05 40 00 36 36
christelle.ballut@u-bordeaux.fr

Inscription :
Boissy Aline
Secrétaire pédagogique
05 40 00 37 21
aline.boissy@u-bordeaux.fr

TÉLÉCHARGER LA FICHE AU FORMAT CSV

En savoir +

Management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire

L'objectif de ce parcours Management de la production est de former des cadres intermédiaires des Industries agro-alimentaires dans les domaines de la gestion de production, la logistique, la valorisation et cela, dans le cadre du respect de la sécurité sanitaire, du développement durable et de la responsabilité sociétale des entreprises.

Objectifs

Les objectifs de la formation

L'objectif de ce parcours de licence est de former des cadres intermédiaires en gestion de production et valorisation en IAA. Ce parcours fait acquérir (1) des compétences métier (gestion des flux, planification, gestion financière..) mais aussi (2) des compétences managériales et de communication et (3) des connaissances dans les domaines connexes à la production comme la qualité et la sécurité. L'étudiant reçoit également des enseignements lui permettant (a) d'avoir une bonne vision des enjeux des entreprises en matière de développement durable et de responsabilité sociétale, et (b) d'améliorer son savoir être pour évoluer dans sa vie professionnelle.

Insertion

Métiers accessibles

Encadrement d'équipe en industrie de transformation
Conduite d'équipement de production alimentaire
Technicien des industries de process

Secteurs d'activité

Industries agro-alimentaires
Autres industries aux systèmes de gestion de production similaire
Logistique

Taux d'insertion

80%

Contenus

Compétences à acquérir

Savoir planifier et organiser son temps et son travail. Gérer les contraintes et les délais
Lire les tableaux de bord et indicateurs financiers et de production de l'entreprise (redéploiement d'entreprises)
Être capable d'optimiser la performance industrielle de production et valorisation dans le cadre de l'amélioration continue
Piloter un outil de production d'une industrie agroalimentaire en appliquant ses connaissances en sciences des aliments
Savoir mobiliser ses connaissances transversales sur les principes et outils des démarches production et valorisation
Savoir intégrer son travail dans une dimension QHSE, développement durable et responsabilité sociétale
Intégrer les dimensions financières, réglementaires dans le développement d'un produit
Savoir communiquer, organiser les taches collectives dans la réalisation d'un projet.

Contenu de la formation

Principes et méthodes de la technologie alimentaire (56 h)
››Connaissance des aliments (aspects physico-chimiques, nutritionnels, organoleptiques et sanitaires)
››Techniques industrielles de transformation et de conservation
››Les dangers pouvant modifier la qualité des aliments et leurs maîtrises en contexte industriel

Gestion de production et logistique en agro-alimentaire (114 h)
››Comprendre et analyser la gestion d'un atelier

››Gestion et optimisation de la production : pertinence des indicateurs et calculs de cas concrets
››Préparer, organiser et contrôler les données
››Optimiser et automatiser les calculs
››GPAO (Gestion de Production Assistée par Ordinateur) et ERP ,
››Création de programmes dédiés de calcul
››Cartes de contrôle
››Tableaux de bords industriels et outils de suivi de production
››Innovation en gestion de production
››Logique des flux par pédagogie active (serious games) : gentils flux et lean management, avant ERP
››Logistique

Amélioration continue en production : qualité, développement durable et valorisation (59 h)
››Usines et normes
››Traçabilité
››ISO 26000, IFS, BRC, HACCP
››Développement durable
››Économie circulaire
››Valorisations par voies microbiennes

Management d'entreprise en agro-alimentaire (106 h)
››Environnement juridique des entreprises
››Performances économiques et financières : réalisation d'un diagnostic global
››Calcul de coûts et seuils de rentabilité
››Management de crise
››Droit du travail
››Management d'équipe : la vie d'une équipe, place de la communication, encadrement, animation, pilotage.
››Les risques contre productifs de certains systèmes de management (toxique)

Communication et professionnalisation (60 h)
››Outils de communication et méthodologie de projet
››Méthode de recherche d'emploi, insertion professionnelle
››CV, lettres de motivation, entretiens
››Anglais
Projet tuteuré

››Travail encadré par des formateurs
››Création d'un produit innovant
(appui technique de la plateforme AGIR)
ou création d'entreprise (appui de
l'ensemble des formateurs) ou un sujet d'entreprise
››Gestion du projet d'équipe par télétravail

Rythme d'alternance

de fin septembre à fin mars, alternance de périodes de 4 semaines enseignements / entreprise
puis mission en entreprise jusqu'à début septembre

Admissions

Conditions d'accès

L'accès à la licence professionnelle est ouvert aux candidats titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années, ou plus, d'enseignement supérieur validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST, L2, L3) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle ou après validation d'un diplôme du domaine correspondant.
Diplômes conseillés :
BTSA Sciences et technologies des aliments
DUT Génie Biologique option IAA, Agronomie
DUT Gestion des entreprises et des administrations (GEA)
DUT QLIO
BTS Hôtellerie-Restauration
Licence - Mention Sciences de la vie (L2 ou L3)
Les étudiants titulaires d'un autre diplôme peuvent se porter candidats. Leur dossier sera examiné par la commission pédagogique d'admission.

Profil requis

Formation technique ou scientifique à bac +2 (ou plus). Forte motivation.

Les +

Les plus de cette formation

››Qualification professionnelle universitaire rapide.
››Acquisition de compétences en gestion de production.
››Enseignements orientés vers l'industrie agroalimentaire.
››Un nombre important d'intervenants issus du secteur de

l'agroalimentaire.
››Apprentissages de méthodes et d'outils en gestion de production et valorisation.
››Apprentissage du travail en équipe.
››Connaissance des activités au sein des industries agroalimentaires.

Modifier cette formation