Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Code : 25022134

LIEU DE FORMATION

DUSA - Département universitaire des sciences d'Agen
Rue Michel Serres
47000 Agen

Durée : 1 an (de septembre à septembre) Environ 400 heures de cours annuels dont 3 projets tuteurés à réaliser en hygiène, sécurité et problématique mixte.

CONTACT

Formation :
Maryline Guillaumin
Enseignant responsable
maryline.guillaumin@u-bordeaux.fr

Alternance :
Rémy JUSTON COUMAT
06 10 85 77 23
remy.juston-coumat@u-bordeaux.fr

Inscription :
Viviane Domec
Scolarité
05 53 48 06 45
viviane.domec@u-bordeaux.fr

TÉLÉCHARGER LA FICHE AU FORMAT CSV

Démarche qualité et maîtrise des risques

Cette licence propose une formation professionnalisante transverse dans les domaines de la qualité, la maîtrise sanitaire, la sécurité et l'environnement (QHSE) en entreprise agroalimentaire afin de pouvoir y prévenir, analyser et gérer les situations à risque.

Cette formation peut s'effectuer en formation initiale, en formation continue, et en alternance (apprentissage ou contrat pro).

Objectifs

Les objectifs de la formation

Cette formation a pour but de faire acquérir des compétences multiples dans les domaines du management, de la qualité, de la sécurité et du management environnemental... L'accent est mis sur la pratique ainsi que sur les contacts avec les industriels.

La communication est un élément essentiel car les métiers visés servent d'interface entre les différents services de l'entreprise.

Insertion

Métiers accessibles

Responsable/assistant qualité, hygiène, sécurité et environnement
Contrôleur qualité produits
Auditeur conseiller en sécurité maintenance
Responsable environnement

Secteurs d'activité

Filières agroalimentaires au sens large (viande, poisson, fruits et légumes, lait...)
Coopératives agricoles et viticoles
Traitement de l'eau et des effluents
Fabrication de produits à base d'amidon (farines, riz...), de pâtes...
Alimentation pour animaux
Production de boissons alcoolisées (vins effervescents, vins...)
Industrie des eaux minérales et boissons rafraîchissantes

Contenus

Contenu de la formation

Industries agroalimentaires, gestion de production, traçabilité :
Connaissance des filières agro-industrielles et divers procédés
Initiation aux outils techniques de gestion, d'organisation et de gestion de la traçabilité
Mise en application par divers TP réalisés sur la plateforme technologique AGROTEC

Démarche Qualité - Réglementation :
Les normes et référentiels applicables en IAA- formation d'auditeur interne

Microbiologie, toxicologie, hygiène, procédés de décontamination :
Bases théoriques et pratiques permettant d'assurer la sécurité sanitaire du produit fabriqué et son environnement

Sécurité du travail - Environnement :
Sécurité au travail et prévention des risques professionnels -cours et TD réalisés de manière interactive par les étudiants et encadré par un professionnel
Brevet sauveteur secouriste du travail

Communication :
Aide à la communication orale (simulation entretien d'embauche, organisation et gestion de réunion, gestion de conflit)
Aide à l'expression écrite (rédaction de notes de synthèse, différents rapports et présentations écrites)
Anglais

Rythme d'alternance

La formation est construite avec une partie théorique plus importante au premier semestre et une partie pratique en entreprise plus importante au second semestre. Cette répartition permet aux étudiants d'acquérir des bases théoriques solides avant de les appliquer en

entreprise. Cependant une répartition entreprise université a quand même lieu tout au long de la formation.

Admissions

Conditions d'accès

Sur dossier de sélection.
Avoir validé 2 années de licence, un DEUG, un BTS, un DUT ou un équivalent Bac +2 (120 crédits ECTS) dans un des domaines suivants : biologie, biotechnologies, qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE).

INSCRIPTION
Candidature sur Apoflux à partir du mois de mars depuis www.u-bordeaux.fr
Inscription en ligne dès début juillet jusqu'à fin septembre
Inscription en présentiel de début juillet jusqu'à mi-juillet et tout le mois de septembre."

Profil requis

Étudiants ayant de bonnes capacités de communication

Les +

Les plus de cette formation

La professionnalisation est particulièrement présente tout au long de la formation et un contact permanent est entretenu avec le monde de l'entreprise.

Entreprises partenaires :
›› Agrotec, centre de ressources technologiques agroalimentaires
›› Entreprises agroalimentaires (Roquefort société, Sicaba, Bigard,Barral, ...)

Modifier cette formation