



## Licence Professionnelle

### **INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, ALIMENTATION**

#### **- Management de la production dans les industries agro-alimentaires -**

#### **OBJECTIFS**

La licence professionnelle a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour l'industrie alimentaire, ayant un large spectre de connaissances et de compétences dans les technologies de la production industrielle et son management

#### **MODE DE RECRUTEMENT**

##### **Formation initiale :**

L'entrée en formation s'adresse plus particulièrement aux étudiants titulaires d'un DEUG ou L2, BTS, DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la Vie, des biotechnologies, de l'agro-alimentaire, de la qualité ou de tout diplôme de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III dans les mêmes domaines. Pour apporter une double compétence, la formation est également ouverte à des étudiants motivés d'autres formations, par exemple management, gestion de production, maintenance industrielle...

La sélection sera faite sur dossier et/ou entretiens individuels afin d'évaluer les aptitudes, la motivation et le réalisme du projet professionnel des candidats

##### **Formation continue**

Les employés des industries de transformation sont les premiers concernés par cette licence dans le cadre de la formation continue des salariés d'entreprise. Les autres dispositifs de formation continue de type retour à l'emploi, SIFE, contrat de professionnalisation... sont également proposés

La validation des acquis professionnels et personnels, se fera dans le cadre du dispositif de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) défini par l'Université de Bourgogne. L'orientation et les éventuelles équivalences seront établies à l'issue du Jury de VAE, jury commun entre les enseignants de l'IUT, les enseignants et formateurs de l'ISBA et de l'EPLEFPA Félix Kir (réfèrent pour la VAE des diplômes délivrés par le ministère de l'Agriculture) et de représentants professionnels à parité égale

#### **ORGANISATION DE LA FORMATION**

Site préparant au diplôme : Dijon

#### **Présentation des UE**

- UE 1 : Connaissance et positionnement de l'entreprise alimentaire
- UE 2 : Management et gestion de l'entreprise
- UE 3 : La communication professionnelle
- UE 4 : Génie industriel
- UE 5 : Management des procédés alimentaires des filières végétales (option produits végétaux ou produits animaux)
- UE 6 : Management des procédés alimentaires des filières animales (option produits végétaux ou produits animaux)
- UE 7 : Projet tutoré
- UE 8 : Stage

## ■ Tableau de répartition des enseignements et contrôle des connaissances

	Volume horaire par étudiant			ECTS	Coef. f.	Contrôle des connaissances
	CM	TD	TP			
<b>UE I Connaissance et positionnement de l'entreprise alimentaire (20h)</b>				<b>1</b>	<b>1</b>	
LPIA I-1 L'entreprise et son environnement	20 h				1	CC
<b>UE II management et gestion de l'entreprise (110h)</b>				<b>11</b>	<b>11</b>	
LPIA II-1 Management des ressources humaines	10 h	20 h			3	CC
LPIA II-2 Management économique de la production	10 h	10 h			2	CC
LPIA II-3 Management des risques		30 h			3	CC
LPIA II-4 Gestion et Optimisation de la production industrielle		30 h			3	CC
<b>UE III La communication professionnelle (60h)</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	
LPIA III-1 Communication en entreprise		10 h			1	CC
LPIA III-2 Communication en langue anglaise		25 h			1	CC
LPIA III-3 Outils informatiques		15 h			1	CC
LPIA III-4 Projet professionnel et personnel		10 h			1	CC
<b>UE IV Génie industriel (80h)</b>				<b>8</b>	<b>8</b>	
LPIA IV- Maintenance industrielle		9 h	16 h		2	CC
LPIA IV- Gestion des fluides énergétiques	8 h		12 h*		2	CC
LPIA IV- Automatismes		8 h	12 h*		2	CC
LPIA IV- Régulation		7 h	8 h		2	CC
<b>UE Vv Management des procédés alimentaires des filières végétales (Option produits végétaux) (70h)</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	
LPIA Vv-1 Etude des procédés de fabrication	10 h		20 h		2	CC
LPIA Vv-2 Technologies des produits issus des filières végétales	20 h		8 h		1.5	CC
LPIA Vv-3 Management de la sanitation appliquée aux filières végétales	4 h		8 h		0.5	CC
<b>UE Viv Management de l'environnement de la production (Option produits végétaux) (70h)</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	
LPIA Viv-1 Management des équipes en condition de fabrication	10 h		30 h*		2.5	CC
LPIA Viv-2 Gestion des déchets, des fluides et énergies	10 h				0.5	CC
LPIA Viv-3 Identification des risques au sein d'un atelier transformant des produits végétaux		20 h			1	CC
<b>UE Va Management des procédés alimentaires des filières animales (Option produits animaux) (70h)</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	
LPIA Va-1 Etude des procédés de fabrication	10 h		20 h*		2	CC
LPIA Va-2 Technologies des produits issus des filières animales	20 h		8 h		1.5	CC
LPIA Va-3 Management de la sanitation appliquée aux filières animales	4 h		8 h		0.5	CC
<b>UE Via Management de l'environnement de la production (Option produits animaux) (70h)</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	
LPIA Via-1 Management des équipes en condition de fabrication			40 h*		2.5	CC
LPIA Via-2 Gestion des déchets, des fluides et énergies	10 h				0.5	CC
LPIA Via-3 Identification des risques au sein d'un atelier transformant des produits animaux		20 h			1	CC
<b>UE VII Projet tutoré (140 h)</b>				<b>10</b>	<b>10</b>	CC
<b>UE VIII Stage (32 semaines)</b>				<b>18</b>	<b>18</b>	CC

\*TP réduits car considérés à risques

## ■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université <http://www.u-bourgogne.fr/>

Le jury de la licence professionnelle, nommé par le Président de l'Université, comporte l'ensemble des intervenants (enseignants, formateurs, professionnels) ayant assuré un minimum de 12 heures en présence des étudiants. Il est présidé par le responsable de la formation, suppléé par le chef du département Génie Biologique. Le président peut inviter à titre consultatif les tuteurs en entreprise de tous les candidats.

### Dispositions générales

- Les enseignements sont organisés en Unités d'Enseignement UE
- Chaque UE peut comporter plusieurs éléments appelés ci-après "matières" ou "disciplines".
- Chaque matière fera l'objet d'au moins un contrôle au cours de la formation, donnant lieu à l'attribution d'une note.
- Chaque note sera affectée d'un coefficient précisé dans le tableau ci-dessus, le coefficient d'une UE étant la somme des coefficients de chaque matière qui la compose.
- La note globale d'une matière peut résulter de différentes épreuves (écrites, orales, pratiques). Il appartient au responsable de la formation, en accord avec les intervenants de chaque discipline, de définir en début d'année l'organisation pratique des épreuves (nombre, nature et pondération). Cette organisation sera portée à la connaissance de l'étudiant au début de la formation, après approbation par les instances compétentes de l'université.
- Il y aura deux sessions d'examens par an, selon la procédure ci-après.
- La validation du diplôme se fait par capitalisation des UE, soit au meilleur bénéfice de l'étudiant, par compensation de l'ensemble des UE selon la règle spécifique énoncée ci-dessous.

### Validation par UE

Une UE est validée dès lors que le candidat a obtenu une moyenne (éventuellement pondérée par les matières constituant l'UE) égale ou supérieure à 10 sur 20, quelle que soit la session. Cette disposition est valable également pour les UE VII (projet tutoré) et VIII (stage). Lorsque ses résultats au contrôle des connaissances et des aptitudes ne sont pas satisfaisants, l'étudiant peut conserver à sa demande le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8/20.

### Validation par compensation

Le candidat valide le diplôme par compensation s'il réunit les deux conditions suivantes :

- moyenne académique pondérée sur l'ensemble des UE I à VIII supérieure ou égale à 10 sur 20, (selon l'arrêté du 17/11/99 relatif à la licence professionnelle)
- et moyenne pondérée de l'ensemble projet tutoré (UE VII) et stage (UE VIII) supérieure ou égale à 10 sur 20.

Si le candidat a déjà validé des UE antérieurement, les notes obtenues lors de cette validation sont reportées dans cette procédure.

Seule cette procédure permet de délivrer une mention, selon les règles habituelles.

### Equivalence européenne : système ECTS

Chaque UE validée permettra l'attribution de la totalité des points ECTS correspondants. En fin d'année, le total des ECTS sera reporté sur le bulletin de notes.

### Session de rattrapage

Compte tenu du planning de l'alternance mis en place et du contrat de travail courant en principe jusqu'en septembre, la soutenance de stage est prévue la première semaine de septembre. En conséquence, la session de rattrapage des UE non validées fin juin sera organisée en septembre.

Au cours de cette session, le candidat repasse uniquement les UE non validées. Pour cela il repasse une épreuve dans toutes les matières de l'UE où il a obtenu une note inférieure à 10 sur 20, la note obtenue au cours de cette session remplace alors la précédente quelle que soit sa valeur. Le jury de 2<sup>ème</sup> session se réunit après la fin des épreuves orales et de la soutenance de stage.

### Jury et délivrance de la Licence

La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi n° 4-52 du 26 janvier 1984. Ce jury comprend, pour un moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle.

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 10 sur 20 a été obtenue sont capitalisables. Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'IUT.

Lorsqu'il n'a pas satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, l'étudiant peut conserver, à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.

### **STAGE**

32 semaines

### **COMPETENCES ACQUISES**

- analyser un cahier des charges et assurer son respect
- gérer et planifier la production
- maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits
- analyser les coûts, proposer des modifications de process, faire le lien entre les coûts et l'organisation
- analyser les risques d'une production
- maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle.
- gérer une équipe de production
- communiquer au sein de l'entreprise sur les incidences économiques engendrées par les risques
- écouter, reformuler, dialoguer, convaincre, imposer, entraîner vers la réalisation d'objectifs, gérer les conflits
- s'assurer du développement des qualifications du personnel de son atelier et y contribuer

### **DEBOUCHES**

Les apprenants pourront postuler aux fonctions de Gestionnaire de production, Responsable d'atelier de transformation, Responsable ordonnancement, logistique ou maintenance, Responsable industriel en développement produit, etc.

L'évolution potentielle de carrière s'orienterait vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication, de responsable de fabrication.

Il pourra être envisagé des poursuites d'étude en école d'ingénieur agro-alimentaire ou en Master Pro dans les domaines de l'agro-alimentaire ou du management

### **CONTACTS**

**Responsable de formation** : Frédéric DEBEAUFORT

**Scolarité – secrétariat pédagogique** Marine GUIDOU ☎ 03.80.39.65.40 [gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr](mailto:gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr)

**Composante de rattachement** : IUT de Dijon

**Site Internet** : <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>