

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16620**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie Agro-Alimentaire, Alimentation spécialité Produits alimentaires du terroir : innovation et valorisation

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand 1, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'Université d'Auvergne, Recteur de l'Académie de Clermont-Ferrand, Chancelier des Universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel exerce les activités suivantes :

- Manager une équipe de techniciens et d'ouvriers
- Conduire et gérer un projet d'innovation ou de développement dans le domaine des produits alimentaires de terroir sur le plan technologique c'est-à-dire en maîtrisant les composantes produits, procédés de fabrication, emballage, paramètres de fabrications... tout en intégrant la gestion des risques, les démarches qualité et la gestion de l'ensemble
- Gérer des dossiers d'aide au développement et à la diversification
- Encadrer ou participer à une démarche d'innovation ou de valorisation de produits alimentaires de terroir dans une exploitation agricole ou dans une entreprise de transformation
- Concevoir les cahiers de charges inhérent à la mise au point ou au développement de produits alimentaires de terroir
- Prendre en compte l'environnement normalisé dans leur démarche pour répondre aux attentes des clients (normes ISO 9000 : 2000, normes ISO 14000, « International Food Standard »...).

Les capacités des diplômés de cette licence professionnelle sont donc :

le management d'équipe

la conduite de projet

dans le domaine de l'innovation des produits alimentaires de terroir.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Industrie agroalimentaire, PME/PMI de l'agroalimentaire, organismes professionnels agricoles, exploitants agricoles, communautés de commune, groupement d'agriculteurs.

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Technicien et cadre d'entreprises agro-alimentaires ayant des projets en matière de développement et de valorisation des produits de leur terroir.
- Technicien chargé de projet pour des groupements d'agriculteurs dans une démarche de développement d'ateliers de transformation communs ;
- Chargé d'études, conseiller ou animateur au sein d'organismes professionnels agricoles (chambres consulaires, communauté de commune, associations de producteurs, coopératives, syndicats professionnels....) ;
- Exploitant ou futur exploitant agricole ayant un projet de transformation à la ferme de produit de terroir.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H21 : Alimentaire

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Cette certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

UE 1 : Production de produits alimentaires de terroir (9 ECTS)

UE 2 : Maîtrise des outils de communication (5 ECTS)

UE 3 : Qualités Hygiène et Sécurité d'un Produit alimentaire (9 ECTS)

UE 4 : Valorisation des produits alimentaires de terroir (7 ECTS)

UE 5 : Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits (10 ECTS)

UE 6 : Projet tuteuré (5 ECTS)

UE 7 : Stage (15 ECTS)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU/NI	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements
Par expérience dispositif VAE	X	Accès par la commission VAP ou par le jury de VAE (Décret du 19 août 2013)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :**

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 9 mars 2012

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2013-756 du 19/08/2013 articles R613-33 à 613-37

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

<http://www.u-clermont1.fr/insertion-professionnelle-des-etudiants.html>

Autres sources d'information :

Site web de l'Université d'Auvergne :

<http://u-clermont1.fr/offre-de-formation.html>

Site web de l'Institut Universitaire de Technologie :

<http://iutweb.u-clermont1.fr/formation-presentation.html>

Lieu(x) de certification :

Université d'Auvergne

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université d'Auvergne - Institut Universitaire de Technologie - Département Génie Biologique, antenne d'Aurillac

Historique de la certification :