

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 20096**

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 Sciences Technologie Santé Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité "Management de la Production dans les Industries Alimentaires"

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bourgogne - Dijon (Ministère de l'enseignement supérieur)	Université de Bourgogne - Dijon, Président de l'Université de Bourgogne

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

220 Spécialités pluritechnologiques des transformations

Formacode(s) :

21554 agroalimentaire

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'industrie agroalimentaire transforme les produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche pour fabriquer les produits alimentaires. Elle s'adapte constamment à l'évolution des goûts des consommateurs et porte une attention particulière à la sécurité alimentaire des produits en lien avec les impératifs industriels de production

Il sera demandé au diplômé de :

Analyser un cahier des charges et assurer son respect

Gérer et planifier la production

Maîtriser les principaux procédés de fabrication et 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 agro-alimentaire

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

Ecouter, 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

Connaître l'entreprise, sa gestion et son fonctionnement

Connaître le génie de la production industrielle

Maîtriser les technologies de production et transformation des aliments

Maîtriser la gestion de la qualité, des risques, de la production, des ressources humaines

Connaître la réglementation en vigueur

Exploiter les informations et en rendre compte

Maîtriser la communication professionnelle

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

Ce professionnel exerce son activité dans les secteurs suivants :

industries agricoles, alimentaires et biotechnologiques (cosmétiques, pharmacie)

fabrication (responsable de ligne, responsable d'atelier ou de conditionnement...)

laboratoires de recherche et développement (optimisation des procédés, mise au point de nouveaux matériels et procédés, élaboration de produits nouveaux...)

laboratoires de contrôle-qualité, de contrôle industriel

organismes de recherches privés et publics

- Responsable de ligne de fabrication
- Responsable d'atelier de fabrication ou transformation
- Responsable du conditionnement
- Cadre technique de la production
- Agent d'encadrement
- Technicien de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

I1102 : Management et ingénierie de maintenance industrielle

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

H2502 : Management et ingénierie de production

H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

H1404 : Intervention technique en méthodes et industrialisation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Enseignements du domaine "managérial"

- UE 1 Connaissance de l'entreprise alimentaire (2 ECTS)
- UE 2 Management de l'entreprise (11 ECTS)
- UE 3 Communication en entreprise (6 ECTS)

Enseignements technologiques lié au management de la production alimentaire

- UE 4 Génie Industriel (9 ECTS)
- UE 5 Management des procédés alimentaires : option produits végétaux (UE 5 veg) ou animaux (UE 5 anim) (6 ECTS)
- UE 6 Management de la production in situ : option produits végétaux (UE 6 veg) ou animaux (UE 6 anim) (6 ECTS)

UE 7 : Projets tutorés Management et Technologiques (6 ECTS)

EU 8 : période en entreprise - stage (14 ECTS)

La certification s'obtient après une évaluation (contrôle continu) de chacune des unités d'enseignement (UE) décrite ci après. Le diplôme est décerné aux étudiants/apprentis qui ont obtenu à la fois une moyenne générale (pondérée des coefficients des UE) supérieure ou égale à 10/20 pour l'ensemble des UE y compris stage et projets ET une moyenne supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble constitué des projets et du stage (UE 7 et 8).

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) et un représentant des entreprises d'accueil
En contrat d'apprentissage	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) et un représentant des entreprises d'accueil
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) et un représentant des entreprises d'accueil
En contrat de professionnalisation	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) et un représentant des entreprises d'accueil
Par candidature individuelle	X		Pour partie du diplôme jury VA Jury VES
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X		Jury VAE

	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 17/11/1999 relatif à la Licence professionnelle (NOR: MENS9902515A)

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

Arrêté d'habilitation de l'Université de Bourgogne du 29/06/2012

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

89% des diplômés de Licence professionnelle en 2010 étaient en emploi 30 mois après leur diplôme

Autres sources d'information :

<http://iutdijon.u-bourgogne.fr/www/fr/formations/licences-professionnelles/iaa>

<http://iutdijon.u-bourgogne.fr/intra/gb/lpia/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Université de Bourgogne - Dijon : Bourgogne Franche-Comté - Côte-d'Or (21) [Dijon]

IUT Dijon-Auxerre

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

IUT Dijon-Auxerre

Historique de la certification :

Certification précédente : Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Management de la production dans les industries agroalimentaires