

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 20400**

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 Production et management en industries agro-alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de la Rochelle, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Président de l'université, Recteur de l'académie de Poitiers

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 222 Transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique), 112 Chimie-biologie, biochimie

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

La formation prépare des managers aux techniques de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés en industrie de l'alimentation ainsi qu'en production culinaire (IAA ou restauration traditionnelle et collective). Elle forme aussi des managers impliqués directement dans la production et la fabrication agro-alimentaire laitière et céréalière.

Le titulaire de la licence professionnelle, en fonction du poste occupé, doit-être capable de :

Proposer des axes de recherche, mener à terme des recherches appliquées, établir un cahier des charges, étudier les avant projet et les projets, concevoir et expérimenter des prototypes, produits et procédés nouveaux, évaluer le retour d'investissement, constituer les dossiers techniques, coordonner et gérer globalement un projet d'étude, animer et diriger des équipes et des hommes.

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

Agro-alimentaire, agriculture

Commerce, distribution

Environnement, écologie et littoral

Gestion, management des entreprises, comptabilité

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

Chef de projet (ou assistant)

Responsable qualité (ou assistant)

Responsable Recherche et Développement (ou assistant)

Responsable de production culinaire en restauration traditionnelle ou collective

Responsable des achats en restauration traditionnelle ou collective

Responsable de production ou d'atelier

Chef de ligne / chef d'équipe

Assistant-responsable qualité

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H2502 : Management et ingénierie de production

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Composantes du diplôme :

Formation organisée en 2 semestres.

Deux parcours sont proposés, comportant chacun deux options :

Le parcours conception (C) pour les créatifs qui souhaitent développer de nouveaux produits, procédés :

C1 : Développement de projet, innovation en industrie agro-alimentaire

C2 : Gestion des achats, innovation et sécurité alimentaire en production culinaire

Le parcours production et management (PM) pour ceux qui souhaitent maîtriser toutes les facettes de la production industrielle

en transformation céréalière et laitière :

PM1 : Meunerie et industries céréalière

PM2 : Transformation laitière

Tronc commun Conception / Production et Management

- Informatique et communication (3 ECTS)
- Anglais technique (2 ECTS)
- Statistiques appliquées (2 ECTS)
- Qualité, environnement et analyse sensorielle (2 ECTS)
- Sécurité sanitaire et alimentaire (2 ECTS)
- Aliments et santé (2 ECTS)
- Projet tuteuré (5 ECTS)
- Mission(s) en entreprise (30 ECTS)

Parcours conception

C1/C2

Développement de projet (2 ECTS)

Propriété industrielle (1 ECTS)

Gestion financière de l'innovation (2 ECTS)

C1

Développement industriel (3 ECTS)

Technologies - Procédés, traitements thermiques et emballage (2 ECTS)

Marketing industriel et fonctionnement de la grande distribution (2 ECTS)

C2

Biochimie et physico-chimie de la production culinaire (2 ECTS)

Achat et marketing en production culinaire (2 ECTS)

Innovation en production culinaire (3 ECTS)

Parcours Production et Management

PM1/PM2

Gestion de production et management de proximité (4 ECTS)

Maintenance et sécurité des installations et des personnes (2 ECTS)

PM1

Farines : analyses et qualités technologiques (2 ECTS)

Technologies filières blé tendre (4 ECTS)

PM2

Biochimie et microbiologie du lait (3 ECTS)

Génie de la transformation laitière (3 ECTS)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Enseignants et professionnels, conformément à la réglementation.
En contrat d'apprentissage	X	Enseignants et professionnels, conformément à la réglementation.
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants et professionnels, conformément à la réglementation.
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants et professionnels, conformément à la réglementation.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants et professionnels, conformément à la réglementation.

	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 :

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

Arrêté du 11 avril 2012 relatif aux habilitations de l'université de La Rochelle à délivrer les diplômes nationaux.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Articles R. 613-32 à R. 613-37 du code de l'éducation.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-larochelle.fr/insertion-professionnelle-des,259>

Autres sources d'information :

Voir liste des liens sources en fin de fiche.

[Université de La Rochelle](#)

Lieu(x) de certification :

Université de la Rochelle : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Charente-Maritime (17) [La Rochelle]

Université de La Rochelle

23 avenue Albert Einstein

BP 33060

17031 LA ROCHELLE

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

Université de La Rochelle - Pôle sciences et technologie (UFR Sciences fondamentales et sciences pour l'ingénieur)

Ecole Nationale des Industries Laitières et Industries Agro-alimentaires - Ecole Nationale Supérieure de la Meunerie et des Industries Céréalières (ENILIA - ENSMIC) 17700 Surgères

Historique de la certification :

Diplôme créé en 2010.