

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6746**

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 Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation Option : Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Picardie Jules Verne - Amiens, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'université de Picardie, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

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

Agent de Maîtrise / Technicien de production dans les industries de process Chef d'équipe / Chef de fabrication / production des industries alimentaires

Chef d'atelier IAA

Agent de Maîtrise / Technicien de laboratoire IAA

Agent de Maîtrise / Technicien en application industrielle, en laboratoire de recherche ou en laboratoire de contrôle de fabrication des industries de process

- Participer à l'élaboration d'un programme d'essais, tests, ou mise au point d'un nouveau produit ou d'un produit modifié. - Etudier et analyser les caractéristiques du programme de fabrication, d'analyse, de contrôle ou d'essais à effectuer.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements et de la qualité des produits.
- Mettre en œuvre des procédés complexes d'analyses afin de caractériser les propriétés chimiques d'un produit ou de ses composants.
- Procéder à l'interprétation des résultats et vérifier la conformité aux normes de production.
- Rédiger des comptes rendus sur des analyses effectuées, les méthodes appliquées et les résultats obtenus.
- Participer à la mise au point de nouvelles méthodes d'analyse et à leur validation.
- Participer à l'élaboration des fiches définissant les méthodes de travail (temps de réalisation, besoins en matières, en équipements...).
- Répartir les travaux par postes ou machines en tenant compte des contraintes de fabrication (délais, coûts, approvisionnements...).
- Donner des conseils techniques lors de la fabrication ou d'investigations complexes.
- Posséder des connaissances en informatique.
- Posséder des connaissances en gestion d'atelier.
- Comprendre une langue étrangère, notamment l'anglais.
- Transmettre des savoirs et Savoir-faire avec pédagogie.
- Développer des liaisons techniques et fonctionnelles avec l'environnement de travail.
- Se conformer à des processus organisationnels rigoureux.

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

Agro-alimentaire

Agent de Maîtrise / Technicien pour la recherche, la fabrication, le contrôle dans les industries agro-alimentaire, de chimie fine et cosmétique.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

L'obtention du diplôme est liée à la validation de l'ensemble des 13 Unités d'Enseignements qui composent la licence : - UE 1 : Techniques d'analyse (5 ECTS) - UE 2 : Qualité et sécurité (2 ECTS)

- UE 3 : Les outils d'aide à la professionnalisation (5 ECTS) dont la sensibilisation au monde du travail

- UE 4 : Additifs alimentaires (5 ECTS)

- UE 5 : Chimie des ingrédients (5 ECTS)

- UE 6 : Physiologie et toxicologie (2 ECTS)

- UE 7 : Formulation industrielle et auxiliaires technologiques (5 ECTS)

- UE 8 : Procédés de fabrication agroalimentaires (5 ECTS)

- UE 9 : Mise en œuvre industrielle des additifs (5 ECTS)

- UE 10 : Aliments fonctionnels (2 ECTS)
- UE 11 : Projet tutorés (6 ECTS)
- UE 12 : Stage en entreprise (10 ECTS)
- UE 13 : Unité d'enseignement libre (3 ECTS)

Validité des composantes acquises : non prévue

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 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

	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 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 99

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

Arrêté du 30 mai 2005

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.u-picardie.fr

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :