

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6289**

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 Productions végétales spécialité Valorisation et commercialisation des plantes aromatiques méditerranéennes

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Provence (Marseille) Aix-Marseille I Modalités d'élaboration de références : CNESER	Recteur de l'académie, Président de l'université d'Aix-Marseille I

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 222 Transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel met en œuvre l'ensemble ou une partie des opérations de culture intensive de plantes comestibles, aromatiques, médicinales, ornementales, tinctoriales ou cosmétologiques. Il participe à l'élaboration et à la mise au point de méthodes d'analyse de produits nouveaux ou déjà existants, y compris dans le cadre de projets de recherche. Il met en œuvre des batteries de tests d'essais : il effectue les mesures, les analyses et les préparations. Il participe à la définition des modes opératoires destinés à la fabrication. Il gère et contrôle l'utilisation des équipements et la circulation des flux/matières (approvisionnement). Il évalue sensoriellement un produit destiné à l'alimentation ou à la parfumerie.

Il produit les documents nécessaires à l'élaboration d'un projet. Il recueille les informations nécessaires à la compréhension du projet ou de l'étude auprès du concepteur et met au point une méthodologie d'action pour élaborer des documents et restituer le projet ou l'étude. Il réalise la mise en page d'un document de présentation du projet ou de l'étude à l'aide de l'outil informatique. Il élabore les pièces administratives utiles au projet à l'aide de l'outil informatique.

Il assure une veille informatique et technique et recherche de nouvelles références documentaires et législatives. Il définit un mode de gestion des informations (organisation, classement, actualisation, archivage) et il recueille toute forme d'information utile (techniques, matières premières, tarifs, législation nationale et internationale...).

Il prend en charge des actions de communication et de relations extérieures. Il échange des données et documents techniques. Il établit des partenariats privilégiés avec les intervenants de la filière des plantes aromatiques, des arômes et des parfums, les entreprises et institutions. Il conduit des réunions et rédige des comptes-rendus.

Il est apte à identifier les végétaux (botanique générale et appliquée, phytosociologie et ethnobotanique, notions phytosanitaires...) et possède des notions en microbiologie (développement des microorganismes, biotechnologies). Il détient une connaissance approfondie des matières premières (plantes aromatiques et/ou médicinales) et maîtrise les techniques chimiques d'extraction et d'analyse. Il maîtrise le concept d'analyse sensorielle (processus sensoriels, gestion de panel).

Il a des notions approfondies du fonctionnement des institutions, des réglementations publiques et des sources de financement dans la filière des parfums et des arômes. Il maîtrise les méthodes de gestion de projet.

Il est apte à anticiper, planifier et coordonner des actions impliquant plusieurs partenaires, à gérer son temps et ses priorités, à se tenir aux objectifs fixés et à communiquer et à négocier avec les partenaires et acteurs. Il a des aptitudes relationnelles d'écoute, d'autonomie et esprit d'équipe, de rigueur et de sensibilité et de sens critique.

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 industries des arômes et des parfums.

Il peut prétendre à un emploi de :

- Cultivateur de plantes aromatiques et médicinales
- Conducteur d'appareils de distillation
- Testeur sensoriel
- Agent d'encadrement ou technicien de laboratoire de contrôle des industries de process
- Agriculteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1303 : Ingénierie en agriculture et environnement naturel

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composantes de la certification :**

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

Connaissance des matières premières végétales

Analyses chimiques

Microbiologie générale

Analyse sensorielle

Psychologie sociale et cognitive, marketing

Règlementations et normes

Projet tutoré

Stage

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	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Idem
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 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

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

Arrêté du 11/07/2008

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24/04/2002 publié au JO n° 98 du 26/04/2002

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**<http://www.univ-provence.fr>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**