

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26110**

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 Mention « Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation »

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Université Paul Sabatier - Toulouse 3

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Président de l'université Toulouse III, Recteur de l'Académie, Chancelier des universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

220 Spécialités pluritechnologiques des transformations, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 112 Chimie-biologie, biochimie

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

*Cette mention comprend un parcours type « **Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM)** » dont les activités et les compétences ou capacités attestées sont décrites ci-après.*

- En étroite collaboration avec l'œnologue, organisation de la réception de la vendange et direction des opérations avant fermentation (ou participation à la direction selon la taille de l'entreprise).
- Présentation des consignes pour la vinification et vérification de son évolution.
- Elaboration des cuvées avec l'œnologue (assemblages, filtrations...).
- Participation à la supervision de l'élevage du vin et contrôle de son bon déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages.
- Coordination de la mise en bouteille.
- Application des normes d'hygiène, contrôle qualitatif et sanitaire des cuves.
- Application des référentiels qualité et vérification du bon fonctionnement du système de traçabilité lorsqu'il existe.
- Gestion du matériel et des stocks.
- Déclaration des récoltes, des chaptalisations, tenue des registres et cahiers de cave...
- En fonction de la taille de la structure, préparation des commandes.
- Interaction avec le chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne.
 - Mobiliser des techniques de pointe et innovantes en vinification et production dans la filière viti-œnologie pour produire et vendre des vins de qualité et des produits dérivés adaptés aux goûts du consommateur, dans un marché concurrentiel et mondialisé.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de vins : gestion de l'oxygène, micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification, (...).
- Utiliser des microorganismes immobilisés, techniques de biologie moléculaire, enzymages, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la stérilisation.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de boissons fermentées, hydromel, vinaigre, ratafia, boissons pétillantes, produits dérivés (cosmétiques, huiles, alicaments) (...).
- Optimiser l'organisation de la production au niveau logistique et ordonnancement des chais.
- Contribuer à gérer, développer une entreprise dans la filière viti-œnologie en s'appuyant sur des connaissances en gestion et marketing.
- Gérer les effluents dans le respect des règles de développement durable.
- Animer en anglais une dégustation/vente grand public de produits dérivés de la vigne.
- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.

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

A Agriculture, sylviculture et pêche

C Industrie manufacturière

- Maître de chai

- Responsable de vinification

- Responsable technique qualité des vins / responsable d'unité de fabrication de vins ou conseiller technique en génie des procédés de vinification

- Agent de Maîtrise de maison de négoce

- Responsable d'exploitation viticole

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

A1405 : Arboriculture et viticulture

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

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme. Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque bloc d'enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits pour le grade de licence.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par expérience dispositif VAE	X		Le jury est composé : - d'une majorité d'enseignants-chercheurs - des personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée. Accords européens ou internationaux

	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 1er juin 2016 accréditant l'Université Toulouse III en vue de la délivrance de diplômes nationaux.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Code de l'éducation : article L613-3 et article L613-4

Références autres :

- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme nationale de licence professionnelle

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-tlse3.fr/observatoire-de-la-vie-etudiante-239350.kjsp>
ou <http://www.univ-tlse3.fr/ove>

Autres sources d'information :

<http://www.univ-tlse3.fr>

Université Toulouse III Paul Sabatier

Lieu(x) de certification :

Université Toulouse III - Paul Sabatier - 118 route de Narbonne - 31062 TOULOUSE Cedex 9

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

Toulouse (20%) et Cahors-le-Montat (80%)

Historique de la certification :

À partir de 2016, la mention « Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation » se substitue à la dénomination nationale « Industrie agroalimentaire alimentation ».

À partir de 2016, le parcours-type « Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM) » se substitue à la spécialité du même nom.