

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30074**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Artois, Université de Franche-Comté - Besançon, Université de Bordeaux, Université de Bretagne Occidentale - Brest, Université de Caen Normandie, Conservatoire national des arts et métiers, Université de Bourgogne - Dijon, Université Grenoble Alpes, Université du Havre, Université du Littoral Côte d'Opale, Université Claude Bernard - Lyon 1, Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne, Université de Rennes 1, Université de Rouen, Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Université Clermont Auvergne, Université de Lorraine, Avignon université, Université polytechnique - Haut-de-France - Valenciennes, Université de Tours, Université de Picardie Jules Verne - Amiens, Université de la Rochelle, Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage (AGROCAMPUS OUEST)	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme., Administrateur général du Cnam, Directeur de l'établissement

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

112 Chimie-biologie, biochimie, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Participation à la création, l'analyse et le respect d'un cahier des charges de sécurité alimentaire de produits ou de matières premières en lien avec les impératifs de la production et en fonction de l'évolution du marché
- Contribution à l'organisation du travail de production ou de bioproduction (processus, flux, gestion des stocks...) en agroalimentaire
- Implication dans la conception, la formulation et le développement industriel d'un nouveau produit, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité
- Aide à l'amélioration/optimisation d'un produit ou d'un procédé
- Participation à l'évolution opérationnelle des systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise
- Respect de la planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts
- Participation à la conduite de projets pour l'agroalimentaire : innovation, étude de marché, élaboration, faisabilité, planification et coordination avec les différents secteurs de l'entreprise
- Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires
- Assistance à la gestion et l'animation d'une équipe de production/de distribution
 - Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
 - Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires
- Mettre en oeuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire
 - Analyser les risques de la production agroalimentaire
- Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process
- Mettre en place et interpréter une étude sensorielle
- Analyser des données physico-chimiques et chimiques
- Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure
 - Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
 - Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques
- 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, dans au moins une langue étrangère.

- 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.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- 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.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

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
- O : Administration publique
 - Assistant/Responsable qualité
- Assistant/Responsable production
- Assistant de responsables en sécurité alimentaire
- Assistant ingénieur de conception et Développement
- Assistant ingénieur en Recherche et Développement
- Contrôleur qualité
- Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Technicien conseil
- Assistant technique
- Technicien en hygiène et environnement
- Assistant technique d'ingénieur de production
- Agent de fabrication de production alimentaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H2502 : Management et ingénierie de production

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

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, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 30074 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> · 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.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 30074 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> · 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.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 30074 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> · 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, dans au moins une langue étrangère.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 30074 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 30074 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> · Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. · 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. · Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 30074 - Gestion et adaptation des processus de production	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 30074 - Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires • Mettre en oeuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement • Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 30074 - Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser les risques de la production agroalimentaire • Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process • Mettre en place et interpréter une étude sensorielle • Analyser des données physico-chimiques et chimiques • Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 30074 - Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 30074 - Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques

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	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	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
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	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 candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

	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 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 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 national de licence professionnelle-
 - Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'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

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

- Agrocampus Ouest, arrêté du : 03/07/2017
- Avignon Université, arrêté du : 24/09/2018
- Cnam Paris, arrêté du : 24/08/2016

Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 28/06/2016
Université d'Artois, arrêté du : 25/06/2015
Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2018
Université de Bourgogne - Dijon, arrêté du : 18/04/2017
Université de Bretagne Occidentale - Brest, arrêté du : 25/07/2017
Université de Caen Normandie, arrêté du : 07/02/2017
Université de Clermont Auvergne, arrêté du : 23/03/2017
Université de Franche-comté - Besançon, arrêté du : 20/04/2017
Université de La Rochelle, arrêté du : 22/05/2018
Université de Lorraine, arrêté du : 19/02/2018
Université de Picardie Jules Verne - Amiens, arrêté du : 19/07/2018
Université de Rouen, arrêté du : 08/06/2017
Université de Tours, arrêté du : 22/05/2018
Université du Havre, arrêté du : 08/06/2017
Université du Littoral côte d'Opale, arrêté du : 19/06/2015
Université Grenoble Alpes, arrêté du : 11/07/2016
Université Paris-Est créteil Val-de-Marne - Paris 12, arrêté du : 16/07/2015
Université Paul Sabatier - Toulouse 3, arrêté du : 01/06/2016
Université Polytechnique - Hauts de France - Valenciennes, arrêté du : 03/07/2015
Université Rennes 1, arrêté du : 29/06/2017

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

-Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université d'Artois](#)

[Université de Franche-Comté - Besançon](#)

[Université de Bordeaux](#)

[Université de Bretagne Occidentale - Brest](#)

[Université de Caen Normandie](#)

[Conservatoire national des arts et métiers](#)

[Université de Bourgogne - Dijon](#)

[Université Grenoble Alpes](#)

[Université du Havre](#)

[Université du Littoral Cote d'Opale](#)

[Université Claude Bernard - Lyon 1](#)

[Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne - Paris 12](#)

[Université Rennes 1](#)

[Université de Rouen](#)

[Université Paul Sabatier - Toulouse 3](#)

[Université de Clermont Auvergne](#)

[Université de Lorraine](#)

[Université Polytechnique - Hauts de France - Valenciennes](#)

[Avignon Université](#)

[Agrocampus Ouest](#)

[Université de La Rochelle](#)

[Université de Picardie Jules Verne - Amiens](#)

[Université de Tours](#)

Lieu(x) de certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

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

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Historique de la certification :