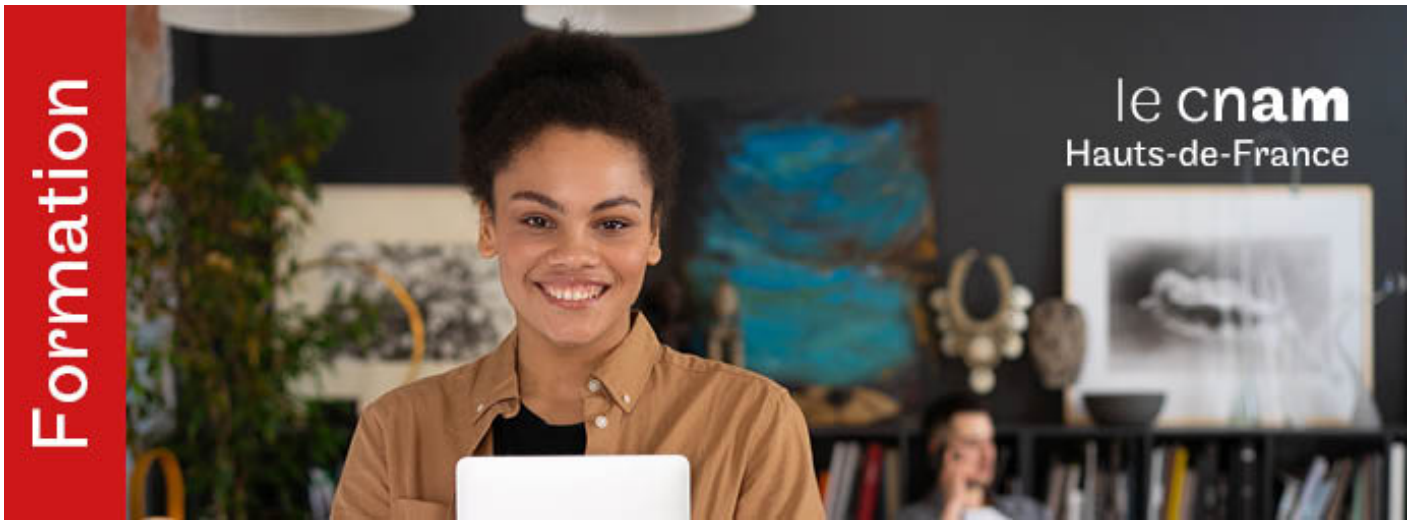

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours Conception et production des aliments

LP10801A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+2
Niveau(x) de sortie : BAC+3
Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 30074
Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter pour possibilité de formation à distance et hybride

Possibilité d'obtention par la VAE AU CNAM

PRÉSENTATION

Public / conditions d'accès

Prérequis :
Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

- une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).
- une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie,etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologie, Chimie).

Avoir une certification en transition écologique pour un développement soutenable (TEDS) ou être inscrit à l'UE TED001 (dérogation possible selon le diplôme Bac+2).

Évolution professionnelle des diplômés

Les dernières informations sur l'évolution professionnelle des diplômés :

- Fiche synthétique au format PDF

Objectifs

Dans un contexte de **révolution numérique** et de **changements sociétaux**, l'objectif est de former des **responsables d'atelier** (voire des responsables de production) ou des **techniciens experts en recherche et développement,** capables d'intégrer tout secteur des industries agroalimentaires. Le titulaire possède non seulement une bonne connaissance des procédés de fabrication (génie industriel) ainsi que des matières premières et des produits finis (sciences des aliments), mais aussi des capacités à manager, organiser et gérer les activités de production ou de recherche et développement, en tenant compte des réglementations, en particulier, celles relevant de la sécurité des aliments.

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

Compétences

Pour le sous-parcours **Production** :

- conduire une fabrication de produits alimentaires en respectant la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail
- manager une équipe de production et tenir compte des contraintes de maintenance, de gestion de flux et de stocks.

Pour le sous-parcours **Conception** :

- participer au développement de nouveaux produits alimentaires en tenant compte du cahier des charges, des contraintes techniques, de la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail.
- mettre en oeuvre une démarche expérimentale en utilisant les outils de gestion de projet et en appliquant les textes réglementaires et normatifs.

INFORMATIONS PRATIQUES

"La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

PROGRAMME

Contenu de la formation

Tronc commun

Mise à niveau	USAB0C	0 ects
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB30	5 ects
Anglais de spécialité	USAB31	2 ects
Qualité, sécurité, environnement	USAB32	5 ects
Sciences des aliments	USAB0F	9 ects
Analyses spécialisées	USAB33	3 ects

Parcours Une UE à choisir parmi :

Production : management et gestion	USAB34	10 ects
Conception : innovation et gestion	USAB35	10 ects
Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	USAB36	6 ects
Projet tuteuré	UAAB07	8 ects
Activité en entreprise	UAAB12	12 ects

Méthodes pédagogiques:

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

Modalités d'évaluation:

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.

Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : hdf_handicap@lecnam.net

Document non contractuel.
Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.

Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.

Contactez nos conseillers formation au 0800 719 720 ou hdf_contact@lecnam.net

Tous nos programmes sur www.cnam-hauts-de-france.fr