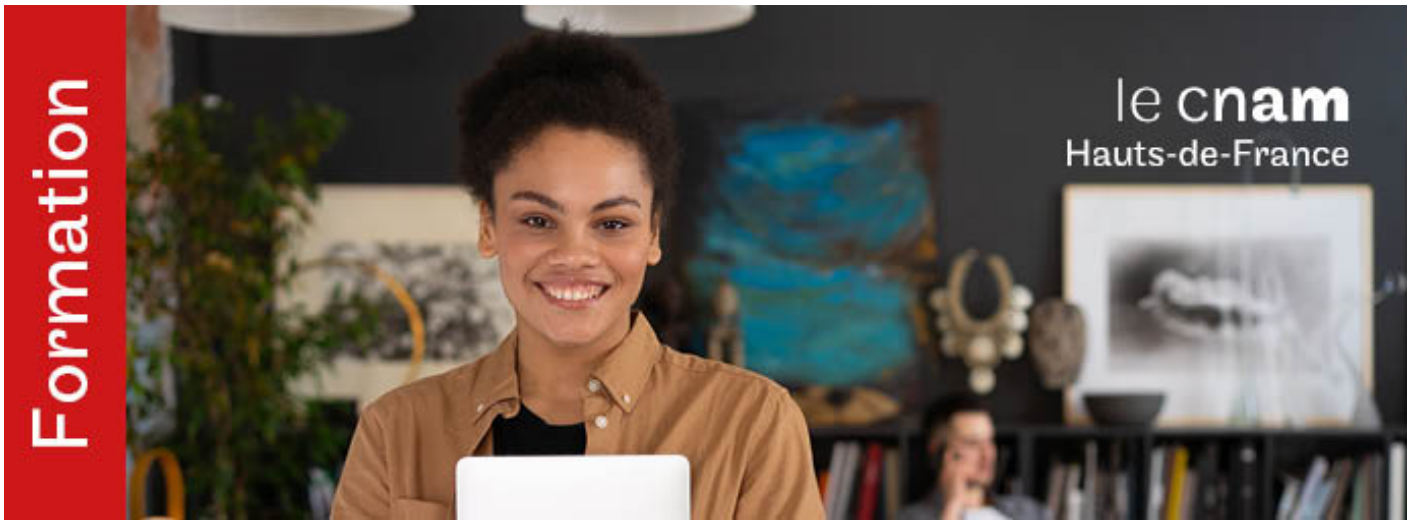


# Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers de l'industrie : conception et amélioration de processus et procédés industriels Parcours Process agro-alimentaire

**LP09006A** - 60 crédits

**Niveau(x) d'entrée : BAC+2**
**Niveau(x) de sortie : BAC+3**
**Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 30126**
**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

Etre titulaire d'un bac + 2 (BTS IPM, CPI, CIM, MAI, ATI ou DUT GMP, GIM ou L2 en sciences et technologies ou BTS biologie, agro-alimentaire).

### Objectifs

Le parcours Process agroalimentaire forme des personnes ayant un profil de pilote de systèmes de production en agroalimentaire. Les activités agroalimentaires nécessitent des mesures d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité particulières qui s'ajoutent aux contraintes industrielles de production. Le titulaire de la licence doit être capable de coordonner les activités d'une ligne de production, de suivre et contrôler le flux de la production dans le respect des normes agroalimentaires et environnementales.

## COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

### Compétences

**Bloc 1 - Communication professionnelle et technique**

- Assurer une fonction appliquée de veille technologique sur un produit industriel en utilisant les nouvelles technologies de l'information
- Vulgariser une solution technique complexe dans le cadre de réunion de travail en utilisant le vocabulaire technique adapté
- Animer des réunions de travail à l'aide d'outils de communication adaptés au contexte et aux acteurs de la réunion
- Rédiger des notes techniques en s'appuyant sur les outils de bureautique standard
- Lire une documentation technique en anglais afin d'en extraire les informations nécessaires à la compréhension du fonctionnement d'un produit industriel
- Exprimer une idée en anglais afin de présenter un produit à un client ou exposer un problème/une demande à un fournisseur
- Argumenter les solutions techniques et économiques proposées à l'aide d'outils d'aide à la décision afin de dégager la solution la plus adaptée au projet

**Bloc 2 - Gestion de projet d'amélioration de processus et de procédés**

- Coordonner et planifier les équipes intervenant sur un projet en utilisant les outils de management adaptés afin d'optimiser la réalisation d'une tâche
- Gérer les situations de crise à l'aide des outils management et de communications adaptés
- Prendre en compte les exigences économiques et les exigences clients à partir de la rédaction d'un cahier des charges techniques et l'utilisation d'outils d'aide au chiffrage du projet
- Organiser un projet, le conduire et travailler en équipe en utilisant des outils de planification et de gestion des risques afin de minimiser les risques afférents au projet et d'optimiser les ressources disponibles
- Analyser un problème d'hygiène et sécurité du travail dans ses dimensions juridiques, techniques et managériales
- Utiliser les dispositions réglementaires et techniques pour mettre en place une action de maîtrise des risques
- Construire une démarche opérationnelle d'intégration de la sécurité lors d'un projet de conception d'équipements ou de situation de travail

**Bloc 3 - Suivi de la qualité**

- Assurer le suivi du process et des contrôles associés
- Réaliser les contrôles environnementaux
- Assurer la conformité de la documentation utilisée
- Vérifier l'application des procédures et superviser les contrôles qualité
- Suivre la qualité d'une gamme de produit
- Vérifier l'étiquetage réglementaire

**Bloc 4 - Animation du travail**

- Participer à l'application des règles d'hygiène dans l'entreprise
- Participer au contrôle du respect des règles d'hygiène en cours de production
- Réaliser les formations qualité des nouveaux arrivants
- Assurer le contact entre ls équipes de production et la R&D
- Animer les réunions HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

**Bloc 5 - Amélioration des processus**

- Réaliser des fiches techniques et cahier des charges
- Identifier les non conformités des produits et emballages
- Prendre et faire appliquer les actions correctives
- Prévoir les investissements nécessaires en collaboration avec la production et la R&D
- Élaborer les documents nécessaires au développement d'une production

## 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.
Les unités d'enseignement sont affectées par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. Lorsqu'une unité d'enseignement est composée de plusieurs éléments constitutifs, ceux-ci sont également affectés par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement, d'une part, et les unités d'enseignement, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.

## PROGRAMME

### Contenu de la formation

**Tronc commun**

| | | |
|---|---|---|
| Outils scientifiques et techniques | USMC50 | 4 ects |
| Etude des systèmes | USMC51 | 4 ects |
| Santé, sécurité, environnement | USMC52 | 3 ects |
| Management d'équipe et économie | USMC53 | 2 ects |
| Communication professionnelle | USMC54 | 2 ects |
| Anglais de spécialité | USMC5Q | 3 ects |
| Harmonisation | USMC5R | 2 ects |
| Aliments et formulation | BCA105 | 6 ects |
| Technologies associées aux filières de l'agroindustrie | BCA120 | 6 ects |
| Programmation de cellules automatisées | USMC5C | 5 ects |
| Etude et conception d'un poste automatisé | USMC5B | 5 ects |
| Projet | UAME0R | 12 ects |
| Activité professionnelle | UAME0S | 6 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**