

LICENCE PROFESSIONNELLE

MANAGEMENT DE LA PRODUCTION DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Formation par Alternance

Formation continue

■ Publics et conditions générales d'admission

• En formation par apprentissage

- DEUG Sciences et Technologies mention Sciences de la Vie (SV), L2 Sciences du Vivant
- DEUST Technicien qualité industrielles, Biotechnologies
- DUT Génie biologique
- BTSa industrie agro-alimentaire, Classes préparatoires (CPGE Biologie Chimie Physique, Sciences de la Terre, « Math. Sup. Bio » ou CPGE Technologie et Biologie)
- Tout diplôme des domaines Sciences de la vie, des biotechnologies et de l'agroalimentaire, de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III

• En formation continue : financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue. Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leur acquis professionnels et personnels.

■ Objectifs professionnels

- Être capable de gérer activité de production et de transformation agroalimentaire industrielle en tant que manager de proximité, dans le souci des impératifs économiques, techniques et sociaux, tout en respectant les règles et normes de sécurité et de la qualité.
- Être capable d'assurer le développement des qualifications du personnel et y contribuer.
- Être capable d'analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation qualité, hygiène, environnement.

■ Inscription et admission

Inscription auprès de l'IUT Dijon : <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

■ Renseignements et lieux de formation



ISBA Franche-Comté
25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr / www.enil.fr

ISBA Franche-Comté
Rue de Versailles / B.P. 70049 / 39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr / www.enil.fr

IUT Dijon
Boulevard Dr Petitjean / BP 17867
21078 Dijon Cedex
Tél. 03 80 39 64 02 / Fax 03 80 39 64 64
scolarite@iut-dijon.u-bourgogne

IFRIA Bourgogne Franche-Comté
Maisons des industries alimentaires de Bourgogne
4 bd Docteur Jean Veillet / BP 46524
21065 Dijon Cedex
Tél. 03 80 70 27 31

• ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 460 h sur 2 semestres qui comprend 8 UE capitalisables dont 1 stage professionnel de 28 semaines et permet la validation soit 60 ECTS (European Credit Transfert System). Les enseignements académiques sont dispensés de

septembre à juin et intègrent un projet tutoré de 140 h.

Le stage professionnel s'effectue au cours de la période d'alternance en entreprise. Sa validation est effectuée début septembre de l'année n+1, par un mémoire écrit et une soutenance orale.

PROGRAMME / nombre d'heures

Connaissance de l'entreprise alimentaire et des filières - module 1 : L'entreprise dans son environnement	20 h
Management et gestion de l'entreprise - module 1 : Management des ressources humaines - module 2 : Management économique de la production - module 3 : Management des risques - module 4 : Gestion et optimisation de la production industrielle	110 h
Communication professionnelle - module 1 : Communication en entreprise - module 2 : Communication en langue anglaise - module 3 : Outils informatiques - module 4 : Projet professionnel et personnel	60 h
Génie industriel - module 1 : Maintenance industrielle - module 2 : Gestion des fluides énergétiques - module 3 : Automatismes - module 4 : Régulation	80 h
Unité optionnelle 5a - Procédés alimentaires de la filière végétale	70 h
Unité optionnelle 5b - Procédés alimentaires de la filière animale	70 h
Unité optionnelle 6a - Technologies de la filière végétale - module 1 : Diagrammes de fabrication - module 2 : Gestion des emballages - module 3 : Management de la sanitation - module 4 : Gestion des déchets	70 h
Unité optionnelle 6b - Technologies de la filière animale - module 1 : Diagrammes de fabrication - module 2 : Gestion des emballages - module 3 : Management de la sanitation - module 4 : Gestion des déchets	70 h
Projet tutoré - thématique 1 : Projet managérial - thématique 2 : Résolution d'une problématique industrielle, qui émanera de l'entreprise et permettra à l'étudiant de proposer un ensemble d'actions innovantes. Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation	140 h
Stage en entreprise 28 semaines donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et conduisant à une soutenance publique devant un jury paritaire	28 semaines