



Licence professionnelle - LP 108 01A

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Conception et production des aliments

MÉTIERS

- Responsable de production
- Responsable d'atelier
- Chef de projet R&D
- Technicien R&D

Compétences visées

- Fabrication de produits alimentaires
- Développement de produits alimentaires et de procédés
- Pratique du système de management intégré
- Communication et management opérationnel en situation de travail

Une année de formation par apprentissage (post bac+2)

• à Paris

En partenariat avec l'EPL Chartres La Saussaye et le CFA Ifria Île-de-France – Centre

• en Bourgogne Franche-Comté

En partenariat avec l'École Nationale d'industrie laitière et de biotechnologie (EnilBio de Poligny)

• en Pays de la Loire

En partenariat avec l'ISFFEL de Nantes et le CFA Nantes Terre Atlantique

En partenariat avec :



Apprentissage

Contrat à durée déterminée (apprentissage ou professionnalisation) avec rémunération calculée sur la base du Smic en fonction de l'âge.

Encadrement de l'apprenti par un double tutorat : tuteur en entreprise et tuteur en enseignement.

2 semaines en entreprise, 2 semaines en formation.

Conditions d'admission

L'admissibilité se fait sur dossier et entretien de motivation.

Admission à la signature du contrat avec l'entreprise.

Apprentissage

- 500 heures de formation théorique (40 ECTS)
- 32 semaines en entreprise (20 ECTS)
- Encadrement par un maître d'apprentissage et par un tuteur académique
- De mi-septembre à mi-septembre
- Alternance :
 - Paris : 15 jours école / 15 jours entreprise
 - Franche-Comté : 1 mois école / 1 mois entreprise

Contacts

Île-de-France

Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Bourgogne Franche-Comté

Stéphanie Houdoux : 03 84 58 30 10
stephanie.houdoux@lecnam.net

Pays de la Loire

Erwan Lastennet
e.lastennet@cnam-paysdelaloire.fr

*RNCP : Répertoire national des certifications professionnelles

** IFRIA : Institut de formations régional des industries alimentaires

La formation

	Intitulé	Objectifs	Heures ECTS
UE 0	Harmonisation	Socle commun équivalent au niveau 5 : Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique.	Max 75 h 0 ECTS
UE 1	Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	Communiquer de manière efficace en situation de travail en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation.	60 h 5 ECTS
UE 2	Anglais de spécialité	Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail.	30 h 2 ECTS
UE 3	Qualité, Sécurité, Environnement	Évaluer les risques après identification des dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement, en s'appuyant sur la réglementation.	60 h 5 ECTS
UE 4	Sciences des aliments	Appréhender la maîtrise de la production, dans le respect de la réglementation, par une approche « procédé » impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l'importance du conditionnement des denrées alimentaires.	90 h 9 ECTS
UE 5	Analyses spécialisées	Réaliser ou faire réaliser, analyser les tests et essais pour qualifier les produits suivant leur formulation	40 h 3 ECTS
Option 1 : UE 6.1	Production : management et gestion	Conduire une fabrication en gérant les équipements, les paramètres humains et matériels	100 h 10 ECTS
Option 2 : UE 6.2	Conception : innovation et gestion	Développer un nouveau produit en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, de la stratégie marketing, en utilisant les outils de la gestion d'un projet et en planifiant les actions	100 h 10 ECTS
UE 7	Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	Utiliser les outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation, et analyser les coûts de production et la rentabilité de l'activité de production	70 h 6 ECTS
UA 1	Projet tutoré	Gérer un projet en autonomie et en un temps donné.	140 h 8 ECTS
UA 2	Période entreprise	Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain.	32 semaines 12 ECTS

La **transformation de matières premières** agricoles en produits alimentaires intermédiaires et / ou en denrées alimentaires consommables est au cœur des industries agroalimentaires. Cette mission est portée par un **responsable de production**, qui conduit la **fabrication** dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges, à l'aide d'outils de gestion et de management.

En amont, la **conception de nouveaux produits alimentaires**, répondant aux attentes d'**études marketing**, demande la **réalisation d'essais** et de mises au point à différentes échelles, menés par des **techniciens R&D** formés à la méthodologie de développement de nouveaux produits et à la **mise au point de formulation**. Ces techniciens experts possèdent une bonne connaissance des procédés de fabrication, des matières premières, des produits finis et de leurs constituants.

Métiers en évolution : La robotique, jusqu'à présent principalement confinée au secteur de l'automobile, se développe en alimentaire à travers les **robots collaboratifs** capables de reconnaître et manipuler les produits alimentaires, par essence fragiles à la manipulation.

Les mesures en continu grâce à des **capteurs en ligne** associés à l'**intelligence artificielle** automatisera la prise de décisions pour un pilotage de la production optimisée en temps réel.

La conception comprend aussi la **reformulation** de produits existants pour répondre aux nouvelles préoccupations des consommateurs désireux de produits respectant une recette plus simple, sans lactose, gluten, additifs, colorants, etc. et / ou avec des matières premières certifiées (bio, origine matières premières, etc.).

Pour en savoir plus, consultez le site
www.cnam.fr