

## Parcours Management de la production dans les industries agro-alimentaires

### Objectifs

La licence professionnelle vise à former des **cadres intermédiaires** destinés au **pilotage d'ateliers ou d'unités de production agro-alimentaires**. Ils pourront exercer des fonctions d'encadrement dans des structures de productions destinées à l'industrie agro-alimentaire ou dans des structures de production agro-alimentaire (**animateur d'équipe, chef d'atelier, adjoint responsable de production...**). Ils pourront également se destiner à des emplois dans des organismes de contrôle de la qualité sanitaire des structures de production.

### Compétences acquises

Les futurs diplômés seront capables de :

- **manager** des équipes,
- **organiser et planifier** l'activité,
- superviser l'activité de production,
- initier et **participer à la démarche Qualité**, Hygiène, Sécurité et Environnement de l'entreprise,
- **animer** et relayer les flux d'information.





## Conditions d'admission

---

- **DUT** Génie Biologique  
DUT GIM  
DUT Mesures Physiques  
DUT Génie Chimique-Génie des Procédés  
DUT QLIO...
- **BTS** STA  
BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries  
BTS Contrôle Industriel et Régulation Automatique
- **L2** des secteurs **Biologie**
- Sur **validation d'expérience professionnelle** (VA85)

## Types de formation proposés

---

- **Contrat d'apprentissage**
- **Formation Continue** (reprise d'études, demandeurs d'emploi)
- **VAE** (Validation des Acquis de l'Expérience)

## Enseignements

---

*Cycle de remise à niveau (40 h)*

### Gestion de production (104 h)

- Organisation de la production
- Certification qualité
- Gestion de projet

### Sciences humaines et management (105 h)

- Management d'équipe
- Législation
- Prévention des risques en entreprise

### Sciences appliquées à la G.P. produits agro-alimentaires (110 h)

- Process de fabrication
- Microbiologie alimentaire
- Sécurité et qualité alimentaire

### Pilotage et maintenance des équipements de production (122h)

- Chaîne du froid
- Instrumentation / Régulation
- Maintenance industrielle

## Stage en entreprise

---

- **32 semaines en entreprise**, soit 8 mois
- Alternance 2 semaines / 2 semaines entre septembre et mai, puis en immersion en entreprise entre juin et septembre
- **Encadrement** par un tuteur IUT et un maître d'apprentissage en entreprise