

Conditions d'admission

Formation accessible aux étudiants titulaires d'un BAC +2 :

- > DUT IAB
- > BTS STA
- > BTS Anabiotech
- > BTS Bio-analyses et contrôles
- > L2 scientifiques

Les admissions sont soumises à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalistaion.

La recherche du contrat s'effectue avec l'aide de l'IFRIA de Bourgogne Franche-Comté (Institut de Formation des Industries Alimentaires) à l'issu des entretiens de motivation.

Les apprentis ont le statut de salarié et sont rémunérés.

Que sont-ils devenus ?

Licence
2013

Justine
Responsable production/qualité - Salaisons

Licence
2012

Florianne
Responsable qualité - Production de plats préparés

Licence
2011

Mérodie
Responsable d'atelier de fabrication - Traiteur festif

Licence
2010

Romain
Responsable atelier de production - Fruits secs

Licence
2007

Simon
Responsable site de production - Fromagerie

Liens utiles :

www.contrats-alternance.gouv.fr
www.travail-emplois-sante.gouv.fr
(rubriques informations pratiques / fiches pratiques)

<http://iutdijon.u-bourgogne.fr/intra/gb/lpia/>



Département GB
IUT de Dijon

Contacts

Responsables pédagogiques :

Lydie GUZZO et Dominique CHALET
Tél : 03.80.39.65.42
Fax : 03.80.39.64.69
diretulpiaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr

Scolarité :

Tél : 03.80.39.64.10
scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr

IFRIA (centre de formation d'apprentis) :

IFRIA Bourgogne Franche-Comté
Tél : 03.80.70.27.31
contact@ifria-bfc.fr

<http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

Licence Professionnelle

Management de la Production dans les Industries Agro-Alimentaires

LP MPIAA



Formation à BAC +3

Cursus en Alternance :

- > sous Contrat d'apprentissage
- > sous Contrat de professionnalisation

IUT
Dijon
Dijon-Auxerre

UB
UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Débouchés

Exemple de débouchés :

- Responsable de production
- Chef de ligne
- Responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement
- Analyste process de production alimentaire
- Responsable de projet R&D
- Spécialiste planning/ordonnancement de production alimentaire



Compétences acquises

lors de la formation

Après obtention de la licence, nos diplômés sauront capable de :

- Gérer une équipe de production
- Planifier la production et analyser les coûts
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle
- Gérer le suivi de production
- Connaître les procédés de transformation et maîtriser l'outil de production

Contrat de d'apprentissage :

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail qui concilie période en entreprise et période à l'IUT, permettant à l'apprenti d'acquérir des savoir-faire en milieu professionnel, de disposer d'une première expérience de travail rémunéré, de préparer l'intégration dans le monde professionnel. Le rythme retenu est basé sur l'alternance de deux semaines d'enseignement à l'IUT et de deux semaines en entreprise de septembre à juin, puis à temps complet dans l'entreprise de juin à septembre.



Modalités de contrôle des connaissances

Le régime des études conduisant au diplôme de la licence professionnelle a été défini par l'arrêté du 17 novembre 1999 paru au JO du 24 novembre, auquel il convient de se reporter.

Il convient également de se reporter à l'arrêté du 23 avril 2002, relatif aux études universitaires conduisant au grade de licence - schéma européen L-M-D – et notamment son article 22.

PROGRAMME

UE 1 Connaissance de l'entreprise alimentaire (20 h)

- > Données socio-économiques de IAA
- > Statut des entreprises IAA

UE 2 Management de l'entreprise (110 h)

- > Management des ressources humaines
- > Management économique de la production
- > Management des risques et de la qualité
- > Gestion de la performance industrielle

UE 3 Communication en entreprise (60 h)

- > Outils de communication en entreprise
- > Communication en langue anglaise
- > Outils informatiques

UE 4 Génie industriel (80 h)

- > Maintenance industrielle
- > Gestion des fluides énergétiques
- > Automatismes
- > Régulation

UE 5 Management des procédés alimentaires (70 h)

- > Procédés de fabrication
- > Technologies des produits
- > Management de la sanitation appliquée aux produits

UE 6 Management de la production in situ (70 h)

- > Management des équipes en condition de fabrication
- > Gestion des déchets, des fluides et énergies
- > Identification des risques au sein d'un atelier de transformation

UE 7 et UE 8 Projet tutoré et stage

- > Projets tutorés technologiques (140 h)
- > Stage : 32 semaines en alternance

Exemples de projets tutorés :

- > Etude de faisabilité et essais de recettes de produits alimentaires (exemple : crème vanille, dessert gélifié ...)
- > Mise en place des plans de nettoyage sur une ligne de conditionnement
- > Conception d'une pico brasserie

Exemples de missions en stage ou en alternance :

- > Implantation de nouvelle ligne, formation du personnel, planification,
- > Préparation d'audit qualité, IFS, BRC ...
- > Analyse et optimisation de la production d'un atelier de production et / ou de conditionnement
- > Mise en place de plan de nettoyage