

## Conditions d'admission

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

- DUT IAB,
- BTS STA, Anabiotech ou Bio-analyses et contrôles,
- L2 scientifiques.

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

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

Les alternants ont le statut de salarié et sont rémunérés.

## Que sont-ils devenus ?

LP  
2013

Justine  
Responsable production/qualité - Salaisons

LP  
2012

Florianne  
Responsable qualité - Production de plats préparés

LP  
2011

Mélodie  
Responsable d'atelier de fabrication - Traiteur festif

LP  
2010

Romain  
Responsable atelier de production - Fruits secs

LP  
2007

Simon  
Responsable site de production - Fromagerie

## Partenaire



Lien utile :  
[www.contrats-alternance.gouv.fr](http://www.contrats-alternance.gouv.fr)



Département GB  
Site de Dijon

## Contacts

### Renseignements et inscriptions :

Responsable pédagogique :  
Tél : 03.80.39.65.42  
Fax : 03.80.39.64.69  
[rplpiaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr](mailto:rplpiaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr)

Scolarité :  
Tél : 03.80.39.64.10  
[scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr](mailto: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](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

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

# Licence Professionnelle Management de la Production dans les Industries Agro-Alimentaires

LP M P I A A



Formation des étudiants à BAC +3

Cursus en alternance

- > contrat de professionnalisation
- > contrat d'apprentissage

Conception : IUT de Dijon-Auxerre octobre 2019



## Compétences acquises

lors de la formation

- 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.

## 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.

## Mise en situation professionnelle

### Exemples de projets tutorés :

- étude de faisabilité et essais de recettes de produits alimentaires (exemples : 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.

## Alternance

L'alternance concilie période en entreprise et période à l'IUT, permettant à l'alternant d'acquérir des savoir-faire en milieu de travail et de profiter d'une expérience de travail rémunérée, tout en préparant au mieux son 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.



# PROGRAMME

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

- > Données socio-économiques de IAA
- > Statuts 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