

LICENCE PROFESSIONNELLE

Mention : Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (fiche nationale)

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre et adaptation des procédés de fabrication en agro-alimentaire - Application des normes et réglementation en agro-alimentaire - Gestion de la logistique, des plans de production, des stocks (ordonnancement) - Planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts - Analyse physico-chimique et sensorielle des ingrédients et produits finis - Traitement des incidents en production et mise en place des actions adéquates - Conduite de projets pour la conception, la formulation, le développement industriel de nouveaux produits alimentaires conformément à la réglementation en vigueur - Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires - Animation d'une équipe de production - Réalisation de veille technique et réglementaire 	<p><i>Compétences transversales</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe - Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation - Développer une argumentation avec esprit critique - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles <p><i>Compétences spécifiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre, optimiser et adapter les procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires dans le respect des normes, des réglementations et de la transition énergétique - Suivre et adapter les cycles de production selon le plan d'ordonnancement défini et en 	<p>Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés. Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<p>utilisant les outils de suivi de production à disposition</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manager une équipe de collaborateurs - Mettre en place les indicateurs de suivi adéquats en lien avec les objectifs de coût, qualité, délais - Analyser les incidents en production et proposer des solutions de remédiation - Gérer les ressources matérielles en production - Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire - Développer et appliquer la méthode d'analyse des dangers en tenant compte des risques associés - Appliquer la réglementation, les normes et référentiels en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les risques professionnels et l'environnement (traitement des effluents, bilan carbone...) - Contribuer à l'amélioration continue en mettant en place des indicateurs de suivi, des outils de management de la qualité, de résolution de problèmes et d'analyses des risques - Réaliser les audits internes et formaliser, communiquer et suivre un plan d'actions - Assurer la veille réglementaire - Mettre en œuvre les cahiers des charges des productions alimentaires sous signe officiel de qualité - Réaliser une veille technique et concurrentielle - Concevoir et développer des produits alimentaires innovants en analysant les tendances du marché, les besoins des consommateurs, les nouvelles technologies disponibles, l'évolution de la réglementation et les impacts sur la santé, dans un contexte de développement durable - Utiliser des techniques d'analyses physico-chimiques des ingrédients et produits finis - Intégrer des exigences sensorielles, nutritionnelles et environnementales dans les formulations - Rédiger des fiches produit mettant en avant les caractéristiques techniques et les avantages consommateurs (goût, nutrition, praticité) - Participer à la création de supports simples pour la communication (présentations, brochures) - Assister à des salons ou événements pour présenter les produits et recueillir des retours - Présenter et expliquer, en français et en anglais, aux visiteurs (clients et professionnels) les produits, les matières premières employées et les technologies mises en œuvre <p><i>Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.</i></p> <p><i>Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.</i></p>	