

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3293**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Commerce Spécialité Marketing et logistique agroalimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Savoie Mont Blanc - Chambéry Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Savoie, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

312 Commerce, vente

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce diplôme peut exercer les activités (ou fonctions) suivantes :

Ce professionnel prend en compte les nécessités logistiques et commerciales de la mise sur le marché de produits frais : produits laitiers, viandes, poissons, fruits et légumes.... Il maîtrise les risques liés aux contraintes de conservation et de sécurité alimentaire de ces produits fragiles, très périssables qui demandent à être manipulés avec toutes les précautions d'hygiène nécessaire pour éviter toutes contaminations bactériennes. Il gère les flux de marchandises et organise leur transport en faisant en sorte que la chaîne du froid soit impérativement respectée et que ces acheminements soient rapides afin de ne pas entamer la qualité de ces produits.

Il négocie les achats de produits frais dans les entreprises agroalimentaires ou les produits finis dans la grande distribution, ou a en charge la commercialisation au point de vente.

Principales compétences acquises :

- Prendre en compte les nécessités logistiques et commerciales de la mise sur le marché de produits alimentaires (produits laitiers, viandes, poissons, fruits et légumes...),
- Manier les risques liés aux contraintes de conservation et de sécurité alimentaire des produits fragiles, périssables, qui demandent à être manipulés avec toutes les précautions d'hygiène nécessaires pour éviter toutes contaminations bactériennes,
- Gérer les flux de marchandises,
- Organiser le transport de marchandises en faisant en sorte que la chaîne du froid soit impérativement respectée et que ces acheminements soient rapides afin de ne pas entamer la qualité de ces produits,
- Négocier les achats de produits alimentaires dans les entreprises agroalimentaires ou les produits finis dans la grande distribution,
- Avoir en charge la commercialisation au point de vente,
- Différencier les produits alimentaires,
- Mener la gestion de la qualité,
- Utiliser les procédés de transformation, de conservation des produits frais, dans le respect des contraintes logistiques et de sécurité alimentaire,
- Être capable d'analyser les opportunités de développement de nouveaux produits,
- Définir des stratégies marketing et commerciales,
- Optimiser les référencements et choisir les canaux de distribution.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteurs d'activité :

- A - Agriculture, marine, pêche
- E - Industries de transformation
- J - Transports, logistique et tourisme
- P - Administration publique, professions juridiques, armée et police
- R - Commerce
- U - Communication, information, art et spectacles
- Z1 - Entrepreneur

Les activités de ces emplois/métiers s'exercent au sein de centrales d'achat, d'entreprises de fabrication, d'enseignes de la grande distribution, de sociétés prestataires de service en relation avec différents interlocuteurs (commerciaux, acheteurs, chefs de rayon, ...), parfois en contact avec la clientèle. Elles varient selon la taille de la structure et son mode d'organisation (commandes et cadenciers automatisés, logiciel d'analyse de flux, ...). Elles peuvent s'exercer les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des variations saisonnières (fêtes de fin d'année, campagnes promotionnelles, ...).

- Responsable logistique

- Responsable des approvisionnements
- Responsable de rayon produits frais
- Commercial en produit alimentaire
- Chargée de communication produits alimentaires
- Manager commercial
- Assistant qualité
- Directeur de magasin

Codes des fiches ROME les plus proches :

N1301 : Conception et organisation de la chaîne logistique

N1302 : Direction de site logistique

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Remise à niveau - 40 heures

UE1 - Technologie agroalimentaire : étude de la filière agroalimentaire, alimentation et qualité, législation et réglementation -12 ECTS - 124 heures

UE2 - Techniques de commercialisation des aliments : négociation commerciale, étude de marchés, marketing, commercialisation, anglais commercial - 12 ECTS - 219 heures

UE3 - Logistique appliquée : logistique globale, logistique Produits Frais, transport et logistique de distribution -12 ECTS - 93 heures

UE4 - Projet tutoré : tutorat pluridisciplinaire - 12 ECTS - 100 heures

UE5 - Stage : 12 crédits ECTS - 12 semaines

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Enseignants chercheurs et professionnels Deux jurys VAE sont organisés chaque année pour les candidats (décembre et juin)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 1999

Arrêté de création du 29/10/2001

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.iut-acy.univ-savoie.fr>

<http://www.univ-savoie.fr/Portail>

Lieu(x) de certification :

Université de Savoie, 27 rue Marcoz, BP 1104, 73011 CHAMBERY CEDEX

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Institut Universitaire de Technologie d'Annecy, 9 rue de l'arc en ciel, BP 240, 74942 ANNECY LE VIEUX

Historique de la certification :