

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 21249**

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 Domaine : Sciences, technologies, santé Mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Formulation et développement industriel de produits alimentaires (FODIPA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université du Havre (Ministère de l'enseignement supérieur)	Monsieur le président de l'université du Havre

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Selon la taille et l'organisation de l'entreprise, le diplômé sera capable de travailler en autonomie ou au sein d'une équipe. Apte à prendre des responsabilités d'encadrement d'équipe et de conduite de projet dans les domaines de la formulation et du développement industriel, il conduit des projets de développement de nouveau produit ou d'amélioration de procédé de fabrication.

Liste des activités visées par le diplôme :

Formuler un nouveau produit

Améliorer un produit ou un procédé

Conduire le développement industriel d'un produit

Vérifier et analyser les données de production

Gérer le budget de l'unité de production

Encadrer une petite équipe

Conduire un projet et communiquer avec les collaborateurs

A- Formuler un nouveau produit

II/Elle analyse un cahier des charges et établit une stratégie de formulation

II/Elle élabore une nouvelle recette

II/Elle est capable d'utiliser des nouveaux ingrédients

II/Elle étudie la stabilité du produit et détermine sa durée de vie

II/Elle connaît et applique la réglementation relative aux produits alimentaires

II/Elle met en place une démarche d'analyses physicochimique et sensorielle

II/Elle calcule et maîtrise les coûts

B- Améliorer un produit ou un procédé

II/Elle améliore le profil nutritionnel, la texture et les critères qualité d'un produit

II/Elle améliore un procédé (processus de fabrication, rendement, pertes...)

C- Conduire le développement industriel d'un produit

II/Elle transpose les essais laboratoire à l'échelle industrielle

II/Elle conduit les tests série dans l'atelier de production

II/Elle met en place un cahier des charges fournisseurs

II/Elle réagit aux aléas techniques

D- Encadrer une équipe

II/Elle manage l'équipe

II/Elle fixe et fait atteindre les objectifs

II/Elle réagit aux aléas humains et gère les conflits

II/Elle construit le planning de travail

II/Elle transmet la connaissance au personnel de son service

II/Elle met en œuvre les bases du droit du travail au quotidien

E- Conduire un projet

II/Elle anime et structure la démarche de projet

II/Elle choisit la méthode adaptée

Il/Elle précise le plan d'action et élabore le tableau de bord
 Il/Elle identifie les compétences et répartit la charge de travail
 Il/Elle évalue la faisabilité industrielle d'un projet et en évalue le niveau de risques
 Il/Elle établit le budget du projet en tenant compte des indicateurs budgétaires
 Il/Elle participe à la veille technologique dans ses domaines de spécialité

F- Communiquer

Il/Elle utilise les outils informatiques
 Il/Elle sait animer une réunion
 Il/Elle utilise à bon escient les techniques de « reporting »
 Il/Elle fait remonter à la hiérarchie les informations utiles
 Il/Elle est capable d'échanger en anglais technique
 Il/Elle assure l'interface avec les différents services dans ses domaines de compétence

Il/Elle travaille avec les fournisseurs et les sous-traitants

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

Ce cadre intermédiaire polyvalent travaille dans le secteur des industries alimentaires dans un service de Recherche & Développement ou en production. Il exerce son activité dans un grand groupe ou au sein d'une PME.

Chef d'atelier ou chef d'équipe
 Responsable de production
 Technicien R&D
 Chef de projet formulation développement
 Assistant ingénieur innovation développement et applications

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement
 H1404 : Intervention technique en méthodes et industrialisation
 H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique
 H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

UE 1 - Chimie des aliments (8 crédits ECTS)
 UE 2 - Gestion de la formulation (12 crédits ECTS)
 UE 3 - Outils professionnels (4 crédits ECTS)
 UE 4 - Développement produits (6 crédits ECTS)
 UE 5 - Sciences et technologies des aliments (4 crédits ECTS)
 UE 6 - Industrialisation et développement (6 crédits ECTS)
 UE 7 - Encadrement d'équipe et communication en entreprise (3 crédits ECTS)
 UE 8 - Industrialisation de produits (5 crédits ECTS)
 UE 9 - Stage en entreprise (12 crédits ECTS)

L'octroi du diplôme s'effectue après une formation en 2 semestres et concernent des candidats ayant déjà validé 4 semestres réalisés dans le cadre de parcours L2 ou équivalent (BTS, DUT...).

Chaque unité d'enseignement fait l'objet d'une évaluation dont la ou les notes sont comprises entre 0 et 20.

La note de 10/20 permet la validation d'une unité d'enseignement. Le principe de la compensation à l'année est possible avec une note seuil de 8/20.

Il est organisé une session de contrôle des connaissances par semestre de l'année universitaire. Il est proposé une seconde session pour chaque semestre organisée au mois de septembre.

Le contrôle des connaissances s'effectue, dans chaque unité, par contrôle continu et/ou examen terminal. L'évaluation des TP s'effectue par contrôle continu.

Validité des composants acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	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 termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.

En contrat d'apprentissage	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) en termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.
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 termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) en termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.
Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) en termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.
Par expérience dispositif VAE	X	Jury VAE de l'université du Havre

	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 :

Arrêté du 3 septembre 2013

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

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999 pour les Lpro

Arrêté du 9 juillet 2009 pour la Lpro FODIPA

Licence professionnelle n° 20090193

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2013-756 du 19/08/2013 articles R613-33 à R613-37

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-lehavre.fr>

Service OISEAU : 02.32.74.42.29/28

oiseau@univ-lehavre.fr

Autres sources d'information :

<http://www.univ-lehavre.fr>

[Site internet de l'autorité délivrant la certification](#)

Lieu(x) de certification :

Université du Havre : Normandie - Seine-Maritime (76) [Le Havre]

Université du Havre - 25 rue Philippe lebo, - BP1123 - 76063 Le Havre cedex

tél : 02.32.74.40.00

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

Université du Havre - 25 rue Philippe lebo, - BP1123 - 76063 Le Havre cedex

tél : 02.32.74.40.00

Centre de formation par apprentissage - Yvetot

Historique de la certification :