

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4787**

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 Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

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

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 221r Contrôle de qualité alimentaire

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le développement des bioproductions répond à une exigence du consommateur exprimée par la recherche d'aliments sains, naturels et de bonnes qualités organoleptiques et nutritionnelles. Ce professionnel anime une équipe et organise le travail de production. Maîtrisant le processus de fabrication, il gère aussi les flux et les stocks.

Il participe à l'élaboration, au suivi, à l'optimisation et à la maîtrise de la qualité de produits frais. Il participe au fonctionnement de la politique qualité de l'entreprise et aux démarches d'accréditation. Il met en place et suit le système de management de la qualité de l'entreprise. Il intervient dans la surveillance de la sécurité sanitaire.

Le titulaire du diplôme est capable de : (c'est un copié collé d'une partie du document sur le renouvellement de la licence)

- Maîtriser l'ensemble des opérations unitaires de transformation des aliments
- Maîtrise de la gestion de la production
- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
- Assurer et valider des contrôles physicochimiques et/ou microbiologiques
- Identifier des risques et mettre en place des outils pour les limiter- mise en œuvre de la qualité en production
- Formaliser une expérience scientifique et la communiquer
- Définir et valider une technique d'analyse en fonction d'objectifs à atteindre ou de contraintes particulières
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution.

- Communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et en anglais.

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

Ce professionnel travaille le domaine de l'agroalimentaire et des entreprises qui font appel à l'utilisation-transformation de matériels biologiques (industries pharmaceutiques, industries de fermentation...).

Il exerce le métier de gestionnaire d'un atelier de production, chef d'équipe fabrication, responsable de la gestion et du contrôle de qualité, assistant qualité (responsable HACCP, analyses, contrôles) ou assistant ingénieur en recherche et développement.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- Microbiologie industrielle ; bioproductions
- Biochimie, physico-chimie approfondies
- Initiation au marketing, mercatique, génie de l'emballage, conditionnement
- Management de la qualité totale
- Organisation, gestion de la production, planification
- Management, relations humaines, dynamique de groupe
- Gestion, comptabilité
- Droit, législation
- Langue étrangère appliquée
- Enseignements spécialisés optionnels : nouvelles techniques instrumentales d'analyse ; analyse sensorielle ; biologie moléculaire et bioinformatique ; immunoanalyses ; nouveaux procédés de conservation ; nouvelles technologies séparatives ; traitement des effluents ; formulation, conception de nouveaux aliments ; qualité et sécurité alimentaire ; conduite de projets ; caractérisation des emballages

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU/INON	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	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Possible pour partie par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	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 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n° 44 du 9 décembre 1999

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

Arrêté du 15 juin 2004 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Production industrielle spécialité Métiers du génie biologique mention Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur (publié au JO n° 98 du 26 avril 2002)

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

https://www.unicaen.fr/observatoire_unicaen/resultats/resultatsLP.html

Autres sources d'information :

www.unicaen.fr

Lieu(x) de certification :

Université de Caen Basse-Normandie
Esplanade de la Paix
CS 14032
14032 CAEN CEDEX 5

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

UT DE CAEN
Boulevard Marécchal Juin
CS 14032
14032 CAEN CEDEX 5

Historique de la certification :

Arrêté du 15 juin 2004 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Production industrielle spécialité Métiers du génie biologique mention Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Arrêté du 30 août 2005 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Production industrielle spécialité Métiers du génie biologique mention Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Arrêté du 25 avril 2007 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Métiers du génie biologique : génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Arrêté du 11 juillet 2008 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Arrêté du 29 février 2012 relatif aux habilitations de l'Université de Caen à délivrer des diplômes nationaux : LP Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire