

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5517**

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 STS Industrie agro-alimentaire, alimentation Développement de projets, création de produits en agro-alimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Claude Bernard - Lyon 1 Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Lyon I, Recteur de l'académie

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

Les principales missions du responsable de projet s'articulent autour des activités de **gestion et de conduite** de projet pour l'agroalimentaire :

- propose des pistes d'étude, des idées innovantes,
- étudie les avant-projets et les projets,
- réalise les études de faisabilité des nouvelles activités,
- réalise les études de marché des nouveaux produits ou services envisagés,
- conçoit, développe de nouveaux produits, de nouveaux procédés,
- conçoit, développe de nouvelles activités,
- contribue à l'optimisation des procédés existants,
- prend en charge les essais et suit l'industrialisation des nouveaux produits,
- évalue les coûts du projet et les retours sur investissement,
- coordonne et gère l'avancement du projet,
- rend compte à son responsable hiérarchique du déroulement du projet,
- contribue à mettre en place les réseaux de veille et de transfert technologique avec l'Université, les centres techniques.

Il est capable de s'adapter aux évolutions des connaissances scientifiques et techniques du secteur professionnel.

Il doit notamment être capable de :

Il est apte à proposer des projets (nouveaux produits, nouveaux procédés, nouveaux services, nouveaux conditionnements, création d'entreprise...), à mettre en œuvre les principaux outils de management, à analyser et synthétiser les informations techniques et organisationnelles

Il maîtrise la composition des produits alimentaires industriels basiques, ainsi que de maîtriser leurs principaux procédés de fabrication.

Il maîtrise la sécurité alimentaire à tous les stades de production

Il est capable d'évaluer et maîtriser le niveau de qualité des denrées alimentaires produites.

Il maîtrise les outils de communication orale et écrite ainsi que de maîtriser l'utilisation professionnelle d'une langue étrangère, les outils bureautiques, informatiques, et multimédia

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

Ce professionnel exerce son activité dans le secteur agroalimentaire.

- Chef de projet
- Assistant ingénieur de conception et développement
- Cadre technique d'études - recherche développement de l'industrie
- Assistant Ingénieur Recherche et Développement
- Coordonnateur de projets
- Responsable développement de nouveaux produits
- Cadre technique de contrôle qualité

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

M1703 : Management et gestion de produit

M1705 : Marketing

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

UE 1 Technique de communication et Connaissance de l'entreprise - 9 crédits

- Maîtriser la communication écrite et oral, le travail d'équipe

- Savoir communiquer en langue anglophone, maîtriser les outils informatiques

- Connaître le statut et l'économie des entreprises, le Droit du travail

UE 2 Formulation, Création de produit - 12 crédits

- Formulation : connaître les molécules fonctionnelles (texturants, colorants, édulcorants...), la rhéologie (comportements physique des aliments formulés), les additifs à finalité nutritionnelle (vitamines, sels minéraux...), savoir établir un plan d'expérience, connaître l'impact des procédés sur les produits. Application: créer un produit pour à un concours d'innovation alimentaire.

- Analyse sensorielle : savoir décrire et évaluer les caractéristiques organoleptiques d'un produit.

- Connaître les méthodes d'analyse et de caractérisation physicochimique d'un produit alimentaire

UE 3 Gestion de projet, Développement industriel - 12 crédits

- Savoir stimuler la créativité, savoir prospecter, connaître la sociologie et cibles des produits

- Apprendre la gestion de projets, savoir établir une étude de marché et tester la faisabilité d'une innovation.

- Marketing : comprendre les stratégies de commercialisation, les circuits de distribution

- Savoir adapter un outil de production et savoir protéger une innovation, connaître les outils d'aide à la création d'entreprise.

UE 4 Règlementations, Hygiène et sécurité alimentaire - 6 crédits

- Connaître les obligations réglementaires en matière d'étiquetage des aliments d'emballage et d'environnement

- Hygiène et sécurité en production alimentaire : connaître les risques microbiologiques, physico-chimiques ainsi que les outils pour les maîtriser,

UE 5 Projet tuteuré : 6 crédits - 4 semaines en entreprise, consacrées à la compréhension de l'environnement de l'entreprise, à son positionnement vis-à-vis du marché, sa politique en matière d'innovation et à la planification du projet confié à l'alternant.

UE 6 Stage en entreprise : 15 crédits - 34 semaines en entreprises, en alternance La mission confiée sera cohérente avec les objectifs de la formation (création ou amélioration de produit ou service, développement d'outils d'analyse, de la commercialisation,..)

Mise en pratique des enseignements. Apprentissage de la gestion de projet en entreprise (planification, interaction avec différents acteurs internes ou externes), savoir rendre compte, apprendre l'autonomie, savoir être responsable.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	
Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
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 relatif à la licence professionnelle publié au JO du 24 novembre 1999

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

Arrêté d'habilitation du 23 mai 2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24/04/2002 publié au JO du 26/04/2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-lyon1.fr/formation/orientation-stages-et-emploi/insertion-professionnelle/>

Autres sources d'information :

http://offre-de-formations.univ-lyon1.fr/front_index.php

<http://iuta.univ-lyon1.fr>

Lieu(x) de certification :

Université Claude Bernard Lyon 1
43 Boulevard du 11 novembre 1918
69622 Villeurbanne cedex

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

Villeurbanne

Historique de la certification :