

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26572**

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 industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bordeaux	Le Président de l'Université de Bordeaux, Le Recteur de Bordeaux, chancelier des universités

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

Liste des activités visées par le diplôme :

Ce diplôme est constitué de deux parcours menant à des emplois distincts.

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire :

Le professionnel diplômé de ce parcours assure la gestion de la production, le management d'équipes et l'amélioration des coûts de production dans le domaine technique de l'agro-alimentaire. Il :

- Assure la gestion technique d'une ou plusieurs phases d'un processus de fabrication s'effectuant à l'aide d'équipements souvent lourds et automatisés

- Procède au diagnostic des signes de dysfonctionnement afin de prévenir les pannes

- Peut intervenir dans le pilotage ou la conduite d'installations ou machines, surtout lors de manoeuvres délicates

- Détient un rôle prépondérant dans la préparation, la mise au point et le lancement d'une fabrication (réglage, essai, conduite)

- Veille à l'amélioration de la qualité et à la gestion optimale des coûts de fabrication.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

Le professionnel diplômé de ce parcours :

- Maîtrise les méthodes et techniques d'analyses des dangers nécessaires à l'évaluation des risques de nature et d'origines diverses - microbiologiques, parasitologiques - génétiques (OGM)- chimiques (métaux toxiques, produits phytosanitaires, colorants, ..) - allergènes et physiques (corps étrangers endogènes et exogènes aux denrées alimentaires)

- Apporte une expertise à la fois curative et préventive à tous les stades de la chaîne de production

- Anime, contrôle, vérifie et surveille les actions correctives et leur efficacité

- Met en œuvre et s'appuie sur les exigences réglementaires (veille réglementaire, bonnes pratiques HACCP, traçabilité, ..)

- Déploie, formalise, anime les démarches qualité, sécurité et environnement définies par l'entreprise ou exigées par les clients (dossier d'accréditation et de certification)

- Forme et contrôle les équipes à l'hygiène, à la sécurité, et contrôle la sécurité par rapport à l'environnement.

- Évalue les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'homme.

- Situe les problèmes dans leur cadre juridique, européen et national.

Compétences ou capacités évaluées

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire :

Le titulaire du diplôme est capable d' :

- Utiliser l'outil informatique pour résoudre un problème de gestion de production (GPAO, tableaux de bords Excel, ERP)

- Optimiser la performance industrielle de production et valorisation dans le cadre de l'amélioration continue

- Intégrer la politique et les démarches Qualité-Sécurité-Hygiène, Environnement et Développement durable de son entreprise dans son travail de production

- Concevoir et mener un projet (produits, procédés, réglementation, organisation...) en fonction d'un cahier des charges

- Évaluer la situation de l'entreprise à partir d'un diagnostic technique, économique et financier pour l'amélioration des performances industrielles ou le redéploiement de l'entreprise ; Lire les tableaux de bord et indicateurs financiers et de production de l'entreprise

- Évaluer un prix de revient, élaborer un budget et le défendre dans le cadre d'un projet ou d'une mission entreprise ; Interpréter un bilan, un compte de résultat (redéploiement d'entreprises)

- Interagir avec l'ensemble des services (Qualité, maintenance, R&D ...)

Le titulaire du diplôme :

- maîtrise les savoirs formels et pratiques des sciences des aliments (propriétés organoleptiques, sécurité hygiénique...) et sait les appliquer au pilotage d'un outil de production d'une industrie agroalimentaire

- sait mobiliser ses connaissances des domaines technique, réglementaire, économique, social et humain indispensables pour la gestion de la production des denrées alimentaires et la valorisation

- connaît les outils de transformation, de valorisation des co-produits ainsi que les procédés de transformations en industries, et en

comprend l'importance.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

Le titulaire du diplôme dispose d'un socle de connaissances solides sur :

- Les techniques et méthodes d'analyses et d'expertises
- Les techniques d'audit
- La formalisation de documents qualité et sécurité
- La réglementation en vigueur pour le secteur agro alimentaire
- Les modalités de communication avec les équipes, l'animation de réunion et de formation

Le titulaire du diplôme est capable d' :

- Identifier et évaluer les risques liés à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, la sécurité des hommes et la sécurité pour l'environnement
- Animer les groupes de travail pour définir les actions préventives face aux risques identifiés , formaliser les actions à mettre en œuvre, vérifier l'application et la surveillance
- Former les équipes à l'hygiène, la qualité , la sécurité en associant la notion de respect d'environnement
- Échanger et communiquer en interne quelque soit le niveau et en externe (clients, organismes certificateurs, autorités compétentes, prestataires de service,..)
- Formaliser, déployer, animer, faire vivre et suivre la politique qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Conseiller et assister la direction pour la définition de la politique de sécurité (sécurité sanitaire, sécurité du travail sécurité environnementale)
- Animer , encadrer et diriger une équipe de techniciens et de cadres.

Compétences préprofessionnelles communes aux deux parcours :

- Être en capacité de réinvestir ses connaissances et aptitudes acquises dans un contexte professionnel (projet tuteuré et mission de stage)
- Comprendre l'environnement politique, juridique, culturel, économique et financier d'une entreprise, ses décisions stratégiques et ses relations avec son environnement.
- Construire son projet personnel et professionnel et valoriser ses compétences et ses expériences par écrit et oralement.

Compétences transférables communes aux deux parcours :

- Piloter et animer une équipe de travail, une équipe ou un groupe de projet - Gérer les conflits
- Planifier et organiser son temps et son travail. Gérer les contraintes et les délais. Faire face à l'imprévu
- Analyser une situation de travail, appréhender la complexité et prendre du recul pour se remettre en question
- Communiquer oralement : vocabulaire technique, syntaxe, niveau d'expression, utilisation d'un langage adapté, d'un ton approprié ; savoir convaincre, susciter l'adhésion
- Communiquer par écrit : orthographe, syntaxe, mise en forme des documents en conformité avec les usages et règles
- Rechercher, analyser et synthétiser les informations.

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

Tous les types de secteurs industriels de l'agro-alimentaire : industries de la viande, laitière, de la pâtisserie et des biscuits, secteur des conserves, des produits divers transformés, industries et secteur des boissons (embouteillage) et restauration collective . Liste non exhaustive.

Tous les types d'entreprises et quelles que soient leurs tailles : TPE, PME, jusqu'aux grands groupes. Collectivités.

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire:

La fonction visée est cadre intermédiaire en gestion de production. Les métiers peuvent être aussi à l'interface production/qualité car les deux domaines sont souvent indissociables ainsi que dans la logistique, notamment, des produits frais.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

- Responsable hygiène et/ou sécurité,
- Responsable qualité, sécurité et environnement
- Responsable et contrôleur qualité matières et produits finis
- Auditeur qualité, sécurité-maintenance et environnement

Codes des fiches ROME les plus proches :

- H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2502 : Management et ingénierie de production
- H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation
- H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels
- H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire :

- La formation porte sur les thématiques suivantes :
- La Gestion informatisée de la production
- Le management, le redressement d'entreprise en difficulté, les éléments fondamentaux du droit du travail
- Les calculs économiques, la comptabilité générale et analytique, la gestion de production qui intègre la gestion de stocks, et la logistique appliquée à l'entreposage
- Les techniques informatiques, les méthodes de communication, la langue anglaise

- L'organisation du travail en équipe, la créativité et le réalisme dans la confrontation aux difficultés concrètes qui surgissent en cours de réalisation.

- La Démarche qualité : ISO, HACCP, IFS, BRC
- Biochimie, Technologie et Microbiologie alimentaire, connaissance des grandes filières
- Les acteurs de la sécurité alimentaire (Pouvoirs publics, organisations professionnelles, centres techniques ...).
- Le Projet tutoré comportant un aspect scientifique et/ou technique (innovation produit en halle technologique) ou création d'entreprise
- Le stage industriel d'une durée minimale de 16 semaines

SEMESTRE 1

- UE1 : principes et méthodes de la technologie alimentaire 6 ECTS
- UE2 : amélioration continue en production : qualité, développement durable et valorisation 6 ECTS
- UE3 : gestion de production et logistique en agro-alimentaire 1 6 ECTS
- UE4 : management d'entreprise agro-alimentaire 1 6 ECTS
- UE5 : communication et professionnalisation 6 ECTS

SEMESTRE 2

- UE6 : gestion de production et logistique en agro-alimentaire 2 6 ECTS
- UE7 : management d'entreprise agro-alimentaire 2 6 ECTS
- UE8 : projet tuteuré 6 ECTS
- UE9 : stage 12 ECTS

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

La formation porte sur les thématiques suivantes :

- L'analyse des risques dans les domaines de la qualité, la maîtrise sanitaire, la sécurité et l'environnement
- Le déploiement des normes de management de la qualité, la sécurité, l'environnement (ISO 9001, ISO 14000, ISO 26000) et les référentiels et méthodes de maîtrise des dangers (IFS, BRC, Global Gap, méthode HACCP, ..)
- La conduite d'audit dans le cadre de l'amélioration continue, l'animation des plans d'actions
- Les instances et autorités compétentes auxquelles peuvent être confrontées les entreprises selon les risques
- Les techniques informatiques, les méthodes de communication, l'animation d'équipe, la langue anglaise
- Des projets tutorés en entreprise ou en halle technologique
- Le stage industriel de 16 semaines minimum

SEMESTRE 1:

- UE1: Filières industries agro-alimentaires, Gestion de production 6 ECTS
- UE2: Management de la qualité - Sécurité sanitaire en industries agroalimentaires - Réglementation 9 ECTS
- UE3: Microbiologie - Toxicologie 6 ECTS
- UE4: Techniques de communication et d'expression 3 ECTS

SEMESTRE 2:

- UE5: Hygiène et risques sanitaires - Les procédés de décontamination 6 ECTS
- UE6: Sécurité du travail - Maîtrise des risques pour l'environnement - Maîtrise des intrants et sortants 9 ECTS
- UE7: Anglais 3 ECTS
- UE8: Projets tuteurés 6 ECTS
- UE9: Stage en entreprise 12 ECTS

Modalités de contrôles des connaissances (communes aux deux parcours):

Les UEs font l'objet de contrôles continus oraux ou écrits. L'UE stage (ou mission) et l'UE projet tuteuré donnent lieu chacune à l'évaluation d'un rapport écrit et d'une soutenance orale.

Chaque UE est notée de 0/20 (note minimum) à 20/20 (note maximum). L'UE est acquise dès lors que l'étudiant y a obtenu une note au moins égale à 10/20.

Conditions d'obtention du diplôme (communes aux deux parcours):

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.

Validité des composantes 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	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignantn ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignantn ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements

Après un parcours de formation continue	X		Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X		Le jury est composé : -d'une majorité d'enseignants-chercheurs -de personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée ;

	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 24.11.1999

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

Arrêté du 26 mai 2016 accréditant l'université de Bordeaux en vue de la délivrance de diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Site de l'observatoire de l'Université sur l'insertion des étudiants.

<http://www.u-bordeaux.fr/formation/enquetes-et-statistiques>

Autres sources d'information :

Université de Bordeaux

Lieu(x) de certification :

Université de Bordeaux : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Lot-et-Garonne (47) [Agen]

Université de Bordeaux : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Talence]

Université de Bordeaux

351 cours de la Libération

33405 Talence Cedex

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

Le parcours Management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire se déroule à **Bordeaux**.

Collège Sciences et technologies

351 cours de la libération

33405 Talence cedex

Le parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire se déroule à **Agen**.

Département universitaire des sciences d'Agen (DUSA)

Avenue Michel Serres

47000 Agen

Historique de la certification :