

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3327**

### 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, option biotransformation en industrie laitière

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Joseph Fourier Grenoble I Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Grenoble I, Président d'université de Grenoble I

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**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

Le professionnel assumant des fonctions dans le secteur de la biotransformation en industrie laitière travaille au niveau de la production, il est chargé de gérer la matière première, les process et les stocks. Il doit connaître et faire respecter les règles de sécurité. Il a des compétences techniques mais doit également être capable de manager une équipe.

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

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : Responsable de production

Responsable d'unité de fabrication

Responsable d'unité de conditionnement

Responsable recherche supporting

Responsable qualité

Responsable hygiène, environnement, sécurité

Responsable formation technique

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1402 : Management et ingénierie méthodes et industrialisation

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

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

Génétique, biologie, génie alimentaire, comptabilité, stage anglais

Génie des procédés en industrie laitière :

Méthodologie et démarche expérimentale

Formation scientifique (microbiologie, biochimie)

Technologie laitière (Génie alimentaire, gestion de la production, qualité, anglais technique)

Management et communication :

L'entreprise laitière et son environnement (économie d'entreprise, étude de filière, comptabilité analytique)

Gestion des personnes et des projets

Communication et gestion (Techniques d'expression et de communication dans l'entreprise)

#### Validité des composantes acquises : non prévue

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	Idem
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

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 :**

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

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

<http://www.ujf-grenoble.fr/>

**Lieu(x) de certification :**

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

**Historique de la certification :**