

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 11300**

### 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 agroalimentaire, alimentation, spécialité : Management de l'Innovation, de la Production et de la Sécurité Alimentaire (MIPSA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Rennes I, INSTITUT UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE (de St Briec)	Président de l'université de Rennes I, Recteur Chancelier des Universités

### 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

#### Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Ce cadre intermédiaire polyvalent de niveau II pourra occuper des fonctions spécifiques dans un grand groupe ou assurer des fonctions transverses dans les PME ou TPE (Innovation, Production, Qualité) :

Animer une équipe de collaborateurs (en production ou dans un laboratoire).

Mettre en œuvre des techniques de fabrications ou d'analyses.

Prendre en charge l'animation globale d'un niveau de production en gérant les machines, les matières ou produits et le personnel.

Participer aux processus d'innovation et de transfert de technologie en prenant en charge tout ou partie de l'animation de projets (la totalité du projet dans une PME, une partie ou un programme transversal dans de grands groupes).

Calculer des coûts de revient, coûts fixes, coûts variables et gérer un budget sur un programme.

Utiliser et participer à l'amélioration d'un système de gestion de production.

Animer tout ou partie d'un projet nécessitant une approche transversale.

Prendre en charge l'amélioration de la Qualité auprès des collaborateurs et/ou des clients/fournisseurs.

Participer aux évolutions du système d'Assurance Qualité de l'entreprise (certifications ISO, référentiels BRC et IFS...).

#### Compétences ou capacités évaluées

Appliquer les techniques de base du management (animation d'équipe, de réunion, conduite d'entretien...).

Mettre en œuvre les techniques actuelles ou à venir en matière de fabrication ou d'analyse et dans le respect des bonnes pratiques de fabrications (BPF) ou bonnes pratiques de laboratoires (BPL).

Appliquer la réglementation actuelle et effectuer une veille réglementaire (sécurité et toxicologie alimentaire, étiquetage, OGM, allergènes...).

Utiliser les outils de l'innovation (veille technologique, cahier des charges, méthodologie de la gestion de projet, évaluation sensorielle et analytique...).

Travailler avec des équipes ou des acteurs pluridisciplinaires.

Appréhender les logiques de la gestion de production et maîtriser les logiciels de GPAO.

Prendre en charge la planification et l'ordonnancement d'une production.

Maîtriser les outils de gestion de la Qualité (HACCP, plan Hygiène et nettoyage, système documentaire...) et participer activement aux évolutions de la politique Qualité de l'entreprise

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

#### Secteurs d'activités

Agro-alimentaire, cosmétique et pharmaceutique, restauration collective (notamment en secteur hospitalier) et GMS.

#### Types d'emplois accessibles

Responsable ou chef d'équipe, responsable ou conducteur de ligne (agent de maîtrise)

Assistant production, Chef d'atelier

Technicien ordonnancement ou planification

Technicien ou assistant R&D, technicien applications industrielles ou méthodes (interface R&D et production)

Animateur ou assistant qualité, responsable d'une équipe de techniciens en laboratoire.

Dans les PME : ce cadre intermédiaire polyvalent pourra prendre en charge de manière durable des fonctions transversales (2/3 production + 1/3 Innovation, 2/3 Qualité + 1/3 Innovation, 2/3 Production + 1/3 Qualité) ou animer ponctuellement des projets transversaux.

Ce cadre intermédiaire, de par sa polyvalence, sera capable d'évoluer rapidement dans l'entreprise de manière transversale

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1403 : Intervention technique en gestion industrielle et logistique

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1501 : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation portant sur les éléments suivants :

#### UE.1 : Méthodologie de l'innovation et formation générale (10 ECTS)

- Conception des produits (veille technologique, cahier des charges, faisabilité technique...) et des installations nécessaires (machines et locaux...).

- Maîtrise des techniques de fabrication et de caractérisation des produits innovants (microbiologie, physicochimie, biologie moléculaire, évaluation sensorielle).

- Processus de l'innovation. Législation du travail anglais et informatique.

#### UE.2 : Outils du management, de la gestion de projet et de la gestion de production (10 ECTS)

- Management : animer et fédérer une équipe pour atteindre les objectifs affichés

- Gestion de projet en accord avec des délais et des contraintes de moyens techniques, humains et financiers

- Gestion de production : analyse des flux et principes du "supply chain", calculs de coûts de reviens, outils informatiques (GPAO) pour gérer les interfaces commandes, matières premières, moyens humains, coûts, indicateurs de performances.

#### UE.3 : Gestion de la Sécurité Globale (10 ECTS)

- Management de la Sécurité Globale (Qualité Sécurité Environnement) dans les entreprises (ISO, BRC, IFS...)

- Sécurité nutritionnelle (allégations santé...) et Sécurité des personnes (prévention des risques professionnels...)

- Sécurité alimentaire : épidémiologie, analyse des risques, HACCP, hygiène et nettoyage désinfection en secteurs sensibles, toxicologie alimentaire et réglementation de l'étiquetage, techniques rapides d'évaluation du risque.

- Sécurité de l'environnement : contexte réglementaire, approche durable et globale sur les fluides consommés et les effluents.

#### UE. 4 : Projet tuteuré (6 ECTS)

- Mise en pratique des acquis professionnels, aide à la construction du projet professionnel et amélioration de la connaissance des entreprises en partenariat avec les acteurs économiques des secteurs concernés.

#### UE. 5 : Stage (24 ECTS)

- Mise en situation des étudiants dans un environnement professionnel pour mener à bien une mission en utilisant les compétences acquises durant la formation encadrée.

Le contrôle des connaissances s'effectue de manière continue. L'étudiant obtient la licence s'il obtient une moyenne générale des UE supérieure ou égale à 10 et s'il obtient une moyenne supérieure ou égale à 10 dans l'ensemble constitué du stage et du projet tuteuré.

**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	Membres de l'équipe enseignante (70 %) + intervenants professionnels (30%)
En contrat d'apprentissage	X	En cours d'élaboration pour la rentrée 2012
Après un parcours de formation continue	X	Membres de l'équipe enseignante (70 %) + intervenants professionnels (30%)
En contrat de professionnalisation	X	Membres de l'équipe enseignante (70 %) + intervenants professionnels (30%)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Membres de l'équipe enseignante (50 %) + intervenants professionnels (30%) + représentants du SFC (Service Formation Continue, 20%)

	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 10 juillet 2008 relatif aux habilitations de l'université de Rennes 1

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

**Références autres :**

## Pour plus d'informations

**Statistiques :**

Statistiques :

Moyenne sur 3 promotions

98% de diplômés  
86% d'emploi à 6 mois (délai moyen de recherche de 1,4 mois avec 52% CDI)  
11% de poursuites d'études  
3% recherche d'emploi  
Salaire moyen 1622€

**Autres sources d'information :**

<http://www.iutsb.univ-rennes1.fr/>  
<http://sfc.univ-rennes1.fr/agroalimentaire/index.htm>  
<http://soie.univ-rennes1.fr/>

Université Rennes 1

IUT de St Brieuc

Université de Rennes 1 Service Orientation Insertion Entreprise

**Lieu(x) de certification :**

Université Rennes I : Bretagne - Ille-et-Vilaine ( 35) []

Université Rennes 1

2 rue du Thabor

CS 46510 - 35065 RENNES CEDEX

tél. 02 23 23 36 36

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

IUT de Saint Brieuc - Département Génie biologique

18 rue Henri Wallon - B.P. 406 - 22004 SAINT BRIEUC CEDEX 1

Téléphone : +33 (0)2 96 60 96 60

**Historique de la certification :**

La première habilitation porte le N° 2003449 et a été obtenue en Juin 2003. Pour des questions d'organisation (procédure de recrutement) et de moyens, l'ouverture s'est faite à la rentrée 2004.

Au regard du type d'insertion professionnelle (beaucoup de premiers emplois comme assistants Qualité), cette licence a été modifiée pour la rentrée 2008 dans son contenu et son titre de manière à renforcer la polyvalence de la formation afin de mieux satisfaire aux besoins des entreprises.

L'alternance a été mise en place à la rentrée 2009 comme prévu sous le format du Contrat de Professionnalisation.