

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13568**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité : Valorisation des produits de terroir

Domaine : Droit, Économie, Gestion

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Pau et des Pays de l'Adour, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'université de Pau et des Pays de l'Adour, Recteur de l'académie 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

Dans le domaine de la transformation de produits agricoles à forte typicité (PME et PMI, artisanat, exploitations agricoles de montagne, de piémont ou de zones difficiles) les diplômés apportent à leurs employeurs ou à leur propre entreprise une méthodologie de conduite de projet et les connaissances techniques, juridiques et économiques nécessaires à l'évolution des procédés de fabrication et de la mise en marché des produits.

Les diplômés sont dotés de la polyvalence nécessaire pour exercer des responsabilités multiples dans ce secteur des produits de terroir où les entreprises sont généralement de petite taille. Ces responsabilités s'exercent dans :

- la faisabilité économique (analyse du marché, calcul de la rentabilité du projet, conduite de la démarche administrative, organisation de la mise en œuvre technique).
- la maîtrise de la fabrication (intégration à des produits de forte typicité : des normes de sécurité et d'hygiène, des exigences du consommateur et des évolutions des biotechnologies)
- la conduite des fonctions externes (fonction achat, stratégie de vente)
- la direction de l'unité (optimiser l'organisation, assurer la communication interne et externe, tenir les comptes de gestion, définir les orientations futures).

Ce professionnel est capable de :

- de conduire (de l'idée à la réalisation) un projet de développement d'un produit du terroir
- de pérenniser le projet réalisé
- de le faire évoluer en fonction du contexte économique et des technologies de pointe utilisées dans le domaine agro alimentaire ou artisanal
- d'accompagner les porteurs de projet de valorisation d'un produit du terroir

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

Ce professionnel va créer son entreprise, ou sera salarié d'une TPE ou PME agroalimentaire , d'une chambre consulaire , d'un centre de gestion , ou d'un organisme économique

Les types d'emploi sont :

- Artisan de l'agroalimentaire
- Entrepreneur de tourisme
- Exploitant agricole mettant en œuvre un projet de transformation et de plus grande valorisation de ses produits agricoles
- Chargé de mission de diverses structures accompagnant mes porteurs de projet précédents (chambres consulaires, coopératives, centre de gestion et associations de développement économique)
- Responsable de mise en œuvre et contrôle qualité
- Responsable approvisionnement-vente en grande distribution

Les diplômés peuvent accéder à des fonctions de :

- cadre dans des entreprises de tailles diverses,
- conseiller dans des organismes structurant du monde agricole et artisanal
- entrepreneur
- chef de fabrication
- chef de produit

- chef de marque
- chef de projet
- directeur d'unités de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

M1703 : Management et gestion de produit

K1802 : Développement local

H2502 : Management et ingénierie de production

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

L'octroi de la licence professionnelle peut s'effectuer après une formation en deux semestres, évalué en 60 crédits ECTS. Les enseignements théoriques et professionnels sont décomposés en Unités d'Enseignement (UE).

UE Adaptation : Mise à niveau (0 ECTS) / 1er SEMESTRE

- Economie générale
- Microbiologie
- Biochimie
- Biologie cellulaire

UE1: Environnement économique et institutionnel de l'entreprise: (11 ECTS) / 1er SEMESTRE

- Economie générale.
- Economie agro-alimentaire.
- Politiques agricoles.
- Droit de la consommation.
- Signes officiels d'identification et de qualité.
- Droit et Fiscalité des entreprises.
- Environnement institutionnel.
- Politiques de développement.

UE2: Conduite et Gestion de projets d'entreprise (11 ECTS) / 2ème SEMESTRE

- Comptabilité.
- Gestion et stratégie d'Entreprise.
- Diagnostic stratégique.
- Méthodologie d'étude de faisabilité d'un projet d'Entreprise.

UE3: Sciences et Techniques de la Qualité (11 ECTS) / 1er SEMESTRE

- Gestion de la Qualité
- Contrôle de la Qualité.
- Technologie de fabrication et de conservation des produits alimentaires.
- Sécurité et Traçabilité alimentaires.

UE4: Techniques de Communication (11 ECTS) / 2ème SEMESTRE

- Marketing.
- Techniques de Vente.
- Gestion des Ressources Humaines.
- _Création et Gestion d'un site internet.

UE5:Projet Tutoré (8 ECTS) / 2ème SEMESTRE

UE6: Stage ou Apprentissage dans une Entreprise (8 ECTS) / 1er et 2ème SEMESTRE En alternance

Dans le cadre de la formation initiale et continue, le contrôle des connaissances porte sur l'ensemble des Unités d'Enseignement (U.E.) et s'effectue sous forme d'examens écrits, oraux et/ou contrôle continu. L'obtention du diplôme est prononcée à l'issue de la soutenance du travail réalisé en stage (rapport écrit et exposé).

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		Code de l'éducation Article L613-1 : enseignants-chercheurs, enseignants, chercheurs ou, dans des conditions et selon des modalités prévues par voie réglementaire, des personnalités qualifiées ayant contribué aux enseignements, ou choisies, en raison de leurs compétences, sur proposition des personnels chargés de l'enseignement
En contrat d'apprentissage	X		IDEM
Après un parcours de formation continue	X		IDEM
En contrat de professionnalisation	X		IDEM
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 :

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24.11.1999

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

Numéro d'habilitation : 20060388 Arrêté du 06.05.2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

24 avril 2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

- **Inscrits pédagogiques** : de 12 inscrits au démarrage sommes passés à 20 inscrits en 2010.

- **Taux de Réussite** : de 94% au démarrage sommes passés à 100% de réussite en 2010.

- **Insertion Professionnelle** : de 65% au démarrage sommes passés à 85% d'insertion dans les 6 mois après la sortie de formation. De plus sur les 2 dernières promotions, tous ceux qui ne sont pas en poursuite d'études(13%) sont actuellement insérés.

<http://www.univ-pau.fr/odetud/>

Autres sources d'information :

<http://www.univ-pau.fr/live/formations>

Université de Pau et des Pays de l'Adour

Lieu(x) de certification :

Université de Pau et des Pays de l'Adour UFR de Droit Économie et Gestion - Avenue du Doyen Poplawski - BP 1160 - 64013 PAU Cedex

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

Université de Pau et des Pays de l'Adour UFR de Droit Économie et Gestion - Avenue du Doyen Poplawski - BP 1160 - 64013 PAU Cedex

Historique de la certification :