

## **Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation**

### **Objectif**

Participation à la création, l'analyse et le respect d'un cahier des charges de sécurité alimentaire de produits ou de matières premières en lien avec les impératifs de la production et en fonction de l'évolution du marché Contribution à l'organisation du travail de production ou de bioproduction (processus, flux, gestion des stocks ) en agroalimentaire Implication dans la conception, la formulation et le développement industriel d'un nouveau produit, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité Aide à l'amélioration/optimisation d'un produit ou d'un procédé Participation à l'évolution opérationnelle des systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise Respect de la planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts Participation à la conduite de projets pour l'agroalimentaire : innovation, étude de marché, élaboration, faisabilité, planification et coordination avec les différents secteurs de l'entreprise Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires Assistance à la gestion et l'animation d'une équipe de production/de distribution Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires Analyser les risques de la production agroalimentaire Mettre en oeuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks Mettre en place et interpréter une étude sensorielle Analyser des données physico-chimiques et chimiques Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure /n Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire Participer à l'animation d'une équipe Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs. Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son [Replier](#)

- [Dates & lieux \(2\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)

- [Carte](#)


## • Bourg-en-Bresse - Du 01/09/2019 au 31/08/2020

- 71 rue Peter Fink - 01000 Bourg-en-Bresse
- [IUT - département génie biologique - Université CI](#) - Tél : 04 74 45 50 50
- Contact : IUT Lyon 1 Formations en alternances relations entreprises - ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert

**Public :** Public sans emploi

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement


## 2. Bourg-en-Bresse - Du 01/09/2020 au 31/08/2021

- 71 rue Peter Fink - 01000 Bourg-en-Bresse
- [IUT - département génie biologique - Université CI](#) - Tél : 04 74 45 50 50
- Contact : IUT Lyon 1 Formations en alternances relations entreprises - ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert

**Public :** Public sans emploi

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

## Programme

3 parcours :/n

- Développement de projets, Innovation Alimentaires
- Organisation et Optimisation des Productions Alimentaires

- Qualité Intégrée des Aliments Conditionnés
- [Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

## Objectif Général

Certification

## Validation de la formation

Niveau de sortie :

Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

## Modalités pédagogiques

**Rythme de formation :**

-

En alternance

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

## Durées et rythmes

**Durée totale :** 1500 h

## Admission

**Niveau d'entrée :**

niveau III (BTS, DUT)

## Organisme responsable

[Université Claude Bernard - Lyon 1](#)

Maison Condorcet  
43 boulevard du 11 Novembre 1918  
69622 Villeurbanne

Mail : [fcsciences@univ-lyon1.fr](mailto:fcsciences@univ-lyon1.fr)

Site web : <http://focal.univ-lyon1.fr>

Réf : 26\_105450  
Mise à jour : 26/09/2019

---