

# Licence Professionnelle Industries Agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

## Parcours Management de la production en industries agro-alimentaires

### Objectifs

Le but de cette année de licence est de permettre à l'étudiant-apprenti de préparer son insertion professionnelle et de compléter sa formation en lui permettant d'acquérir les connaissances nécessaires pour assister un responsable de production.

Les enseignements scientifiques seront consacrés au génie des procédés, ainsi qu'à la mécanique et à l'automatisme. Un accent important sera également mis sur la sécurité des aliments, et sur le contrôle qualité au cours de la production.

A côté des compétences scientifiques, le diplômé devra également être un manager et un animateur. Les techniques nécessaires à l'animation d'une équipe ou d'une réunion lui seront enseignées. Une part importante des enseignements sera consacrée à la planification et à la gestion de la production.

### Conditions d'accès

1- Sélection sur dossier (fin mars) : les candidats seront classés en 2 listes : 1 liste de candidats convoqués à un entretien et 1 liste de candidats refusés

2- Entretien de motivation à l'IUT de Quimper : (ou via skype pour les candidatures éloignées), en présence de professionnels en agro-alimentaires à l'issue duquel les candidats seront classés.

3- L'admission définitive suite à l'entretien de motivation, en LP MPIA est conditionnée par l'obtention d'un contrat d'apprentissage au sein d'une entreprise Agro-alimentaires dans la limite de 24 places.

### Poursuite d'études

La vocation de ce diplôme est l'insertion professionnelle directe.

### Insertion professionnelle

Les postes visés sont principalement ceux de l'encadrement de proximité pouvant aller du Responsable d'équipe au Responsable d'atelier selon les tailles d'entreprise.

Ils peuvent également concerner les postes de chargés de projet d'amélioration continue ou de planification de la production.

Après quelques années, le diplômé pourra prétendre à des fonctions de responsable de site de production.

Ce professionnel peut travailler dans le secteur de l'industrie agro-alimentaire.

Les diplômés pourront postuler aux métiers et fonctions suivants :

- > animateur d'équipe de production,
- > responsable industriel de mise en production d'un nouveau produit,
- > responsable logistique ou maintenance,

> ou toute autre fonction de gestion et d'optimisation des flux de produits de l'entreprise et des ressources humaines allouées à la production.

Après quelques années, une évolution de carrière pourrait s'orienter vers des fonctions de responsable de site de production.

Suite à la formation, les anciens apprentis restent dans leur entreprise d'accueil (CDD puis CDI ou CDI) pour 70 % d'entre eux environ.

[➔ Voir les enquêtes de l'observatoire de l'UBO.](#)

### Infos pratiques

**Institut Universitaire de Technologie de Quimper (IUT de Quimper)**  
à Quimper

Ouvert en alternance

#### Contacts

Responsable formation : Caroline LE BOZEC02 98 90 85 89

## Programme

### L3

#### Semestre 5

<b>Physique industrielle</b>	48h
- Mécanique	12h
- Electricité	12h
- Energies	12h
- Automatisation	12h
<b>Génie industriel alimentaire</b>	48h
- Traitement thermique	12h
- Congélation / Froid industriel	12h
- Séchage	12h
- Techniques séparatives	12h
<b>Sécurité sanitaire, hygiène et qualité</b>	64h
- Management de la qualité	12h
- HACCP	12h
- Sécurité sanitaire des aliments	12h
- Environnement	8h
- Techniques de sanitation	8h
- Ergonomie et sécurité des biens	12h
<b>Gestion industrielle</b>	80h
- Planification et gestion de la production	48h
- Logistique, maîtrise des flux physiques et d'information	12h
- Contrôle de gestion industrielle et outils	20h

#### Formation en entreprise

- Connaissance de l'entreprise, des produits, des services et l'organisation du travail

#### Semestre 6

<b>Ressources humaines</b>	84h
- Gestion des ressources et des compétences	14h
- Animation d'équipes	42h
- Animation de réunion	14h
- Assertivité	14h
<b>Gestion de projets</b>	106h
- Conduite de projet et méthodes d'amélioration continue	42h
- Technologie de l'information et de la communication (TIC)	14h
- Droit du travail	14h
- Anglais (jeux de rôle)	22h
- Préparation du projet professionnel	14h
<b>Analyse d'un atelier fictif</b>	120h
<b>Formation en entreprise</b>	
- Mission 2, mise en situation sur des missions techniques (enjeux quotidiens)	
- Mémoire + Soutenance	

Dernière mise à jour le 08 janvier 2020