

# Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours Conception et production des aliments

## Présentation

### Public, conditions d'accès et prérequis

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).

une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie, etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologique, Chimie).

Avoir une certification en transition écologique pour un développement soutenable (TEDS) ou être inscrit à l'UE TED001 (dérogation possible selon le diplôme Bac+2).

### Évolution professionnelle des diplômés

Les dernières informations sur l'évolution professionnelle des diplômés :

[Fiche synthétique au format PDF](#)

### Objectifs

Dans un contexte de **révolution numérique** et de **changements sociétaux**, l'objectif est de former des **responsables d'atelier** (voire des responsables de production) ou des **techniciens experts en recherche et développement**, capables d'intégrer tout secteur des industries agroalimentaires. Le titulaire possède non seulement une bonne connaissance des procédés de fabrication (génie industriel) ainsi que des matières premières et des produits finis (sciences des aliments), mais aussi des capacités à manager, organiser et gérer les activités de production ou de recherche et développement, en tenant compte des réglementations, en particulier, celles relevant de la sécurité des aliments.

### Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours Conception et production des aliments

Inscrit RNCP

Code(s) NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Code(s) ROME : -

## Programme

## Modalités d'évaluation

"La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

## Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mise à niveau<br><b>USAB0C</b>                                                             | 0 ECTS |
| Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management<br><b>USAB30</b> | 5 ECTS |
| Anglais de spécialité<br><b>USAB31</b>                                                     | 2 ECTS |
| Qualité, sécurité, environnement<br><b>USAB32</b>                                          | 5 ECTS |
| Sciences des aliments<br><b>USAB0F</b>                                                     | 9 ECTS |
| Analyses spécialisées<br><b>USAB33</b>                                                     | 3 ECTS |

Une UE

Total  
10 ECTS

à choisir parmi :

Voir toutes les UE

10 ECTS

Production :  
management et gestion

USAB34

10 ECTS

Conception : innovation  
et gestion

USAB35

6 ECTS

Outils appliqués à la  
gestion de la production  
et de l'innovation

USAB36

8 ECTS

Projet tuteuré

UAAB07

12 ECTS

Activité en entreprise

UAAB12

## Compétences et débouchés

## Compétences

Pour le sous-parcours **Production** :

conduire une fabrication de produits alimentaires en respectant la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail  
manager une équipe de production et tenir compte des contraintes de maintenance, de gestion de flux et de stocks.

Pour le sous-parcours **Conception** :

participer au développement de nouveaux produits alimentaires en tenant compte du cahier des charges, des contraintes techniques, de la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail.  
mettre en oeuvre une démarche expérimentale en utilisant les outils de gestion de projet et en appliquant les textes réglementaires et normatifs.

**Voir aussi**

**Les UE, les diplomes et les stages dans les domaines :**

[Transformation agro-alimentaire](#)  
[Production des aliments](#)  
[Produit alimentaire](#)

[Conception des aliments](#)  
[Industrie agroalimentaire](#)  
[Filière agro-alimentaire](#)  
[Innovation - Recherche et développement](#)  
[Génie des procédés](#)  
[Agroalimentaire - Biologie](#)

## Informations pratiques

### Contact

Pôle Agroalimentaire - EPN07  
2 rue Camille Guérin  
22440 Ploufragan  
Tel :02 57 18 07 00  
[Loïc Louarme](#)

**Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.**

### Alternance

[Paris](#)

[Bourgogne-Franche-Comté](#)

Bourgogne-Franche-Comté  
Apprentissage

[Pays de la Loire](#)

Nantes  
Apprentissage

## Code diplôme/certificat: LP10801A

60 crédits

### Niveau d'entrée

Niveau 5 (Bac+2)

### Niveau de sortie

Niveau 6 (Bac+3 et 4)

### Responsable(s)

Philippe FRAVALO

Loic LOUARME

### Habilitation

Arrêté du 28 janvier 2019. Accréditation jusqu'à fin 2023-2024.

**[Voir la fiche Rncp et les blocs de compétences](#)**

[30074](#)

```
/**/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /**/
```

PENSEZ VAE !

Validation des acquis de l'expérience