

OBJECTIFS

La licence a pour but de former des managers (cadres intermédiaires) ayant la maîtrise du produit et des connaissances en procédés alimentaires., lesquels devront :

- Manager, animer une équipe d'opérateurs qualifiés de production (motiver, impliquer, former, évaluer...)- Maîtriser les techniques d'ordonnement de la production.
- Connaître les principaux procédés utilisés en Industries agro-alimentaires
- Acquérir les connaissances en mécanique, électricité et automatisme nécessaires pour dialoguer avec le service maintenance de l'entreprise et assurer le maintien des matériels de son secteur.
- Connaître les méthodes de contrôle de gestion industrielles pour suivre la rentabilité de sa production
- Connaître les exigences réglementaires en matière de qualité des produits et de sécurité des personnes pour identifier les risques relatifs à son secteur

PUBLIC VISE

Bac + 2 scientifique ou techniques :

Licence biologie 2^{ème} année

DUT ou BTS Industrie Agro Alimentaire

DUT ou BTS Qualité Logistique Industrielle et Organisation (QLIO)

DUT ou BTS Génie industriel et maintenance

DUT ou BTS Hygiène et sécurité

DUT ou BTS Chimie

Accessible en alternance et en Reprise d'étude

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Salle mise à disposition, diaporamas, supports de cours, livret de l'étudiant, salle informatique en libre accès, ENT

Face à face, exposés des notions essentielles, cas pratiques, jeux de rôles, visites d'entreprises, témoignages, la formation favorise le travail en groupe (esprit d'équipe)

MODALITES D'EVALUATION

Tous les modules sont évalués par contrôle continu (écrits, oraux, individuels / groupe selon les modules, dossiers à rendre...)

Les projets tuteurés (implication + écrit + oral)

La mission en entreprise (note entreprise, écrit + oral).

Sanction : Diplôme national de niveau II (Bac +3)

DUREE ET MODALITES D'ORGANISATION

Durée de la formation : 550 h sur un an
(430h + 120h projets tuteurés)

Rythme de l'alternance : 17 semaines en formation (7h/jour ~ 9h-17h) /35 semaines en entreprise

Dates : Reprise d'études : Du 01/10/2018 au 03/06/2019

Alternance : Du 01/10/2018 au 03/09/2019

Effectifs : 26 maximum

Coût de la formation : *Nous consulter*

Prise en charge possible selon votre statut et votre projet (employeur, OPCA, Région, Pôle Emploi, Fongecif...)

ORGANISATION DES ETUDES

| MATIERES | | Heures |
|--|--|------------|
| Physique industrielle | Mécanique des fluides | 12 |
| | Electricité | 12 |
| | Energies | 12 |
| | Automatisme | 12 |
| TOTAUX | | 48 |
| Génie Industriel Alimentaire | Traitement thermique | 12 |
| | Congélation / Froid industriel | 12 |
| | Séchage | 12 |
| | Techniques séparatives | 12 |
| TOTAUX | | 48 |
| Sécurité sanitaire, Hygiène et Qualité | Management de la qualité | 12 |
| | HACCP | 12 |
| | Sécurité sanitaire des aliments | 12 |
| | Environnement | 8 |
| | Techniques de sanitation | 8 |
| TOTAUX | | 64 |
| Gestion industrielle | Planification et gestion de la production | 48 |
| | Logistique, maîtrise des flux physiques et d'information | 12 |
| | Contrôle de gestion industriel et outils | 20 |
| TOTAUX | | 80 |
| Ressources humaines | Gestion des ressources et des compétences | 14 |
| | Animation d'équipe | 42 |
| | Animation de réunion | 14 |
| | Assertivité | 14 |
| TOTAUX | | 84 |
| Gestion de projets | Conduite de projet et méthodes d'amélioration continue | 42 |
| | Technologie de l'Information et de la Communication | 14 |
| | Droit du travail | 14 |
| | Anglais | 22 |
| | Préparation projet tuteuré | 14 |
| TOTAUX | | 106 |
| Projet tuteuré | Analyse d'un atelier fictif | 120 |

CONTACTS : Responsables de la formation : Yvan LEGUERINEL Maître de conférence

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants, d'enseignants chercheurs et de professionnels de la filière

Assistante pédagogique : Cathy DESCHAMPS- 02 98 90 85 76 –Mel : LPMPA.iutquimper@univ-brest.fr

Formation Continue (Reprise d'études– Contrat pro—Validation acquis): 02 98 90 85 72

Mel : fc.iutquimper@univ-brest.fr

Alternance/ Relations Entreprises : 02 98 90 85 66

Site Internet : serv-iut.univ-brest.fr/