

#### 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<sup>ème</sup> 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)

#### Nature des travaux demandés Temps estimé

Fiches navette	15h
Mémoire + prépa soutenance	50h
Projet tuteuré	120h en présentiel

#### 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
<b>TOTAUX</b>		<b>48</b>
Génie Industriel Alimentaire	Traitement thermique	12
	Congélation / Froid industriel	12
	Séchage	12
	Techniques séparatives	12
<b>TOTAUX</b>		<b>48</b>
Sécurité sanitaire, Hygiène et Qualité	Management de la qualité	12
	HACCP	12
	Sécurité sanitaire des aliments	12
	Environnement	8
	Techniques de sanitation	8
<b>TOTAUX</b>		<b>64</b>
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
<b>TOTAUX</b>		<b>80</b>
Ressources humaines	Gestion des ressources et des compétences	14
	Animation d'équipe	42
	Animation de réunion	14
	Assertivité	14
<b>TOTAUX</b>		<b>84</b>
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
<b>TOTAUX</b>		<b>106</b>
Projet tuteuré	Analyse d'un atelier fictif	120

**CONTACTS** : Responsables de la formation : Ivan 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 : LPMPIA.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/**