



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine

PARTAGER, FORMER,
RÉUSSIR !



Alimentation - Laboratoire -
Qualité.
Transformation et
commercialisation des
produits agricoles et
aquacoles, biotechnologies

Licence professionnelle Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation - Parcours Production Céréales

Description

Licence professionnelle - niveau 6

L'objectif de cette licence est de former des managers des Industries agro-alimentaires dans les domaines de la gestion de production, la logistique, la valorisation et cela, dans le cadre du respect de la sécurité sanitaire.

La licence se décline en trois parcours :

- le parcours Conception prépare des managers aux techniques de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés en industrie de l'alimentation.
- les parcours Production Lait et Production Céréales forment des managers impliqués directement dans la production et la fabrication agroalimentaire laitière et céréalière.

L'accès à ce diplôme se fait après obtention d'un diplôme national de niveau Bac + 2 dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle (ex : agroalimentaire, biologie, logistique, sciences de l'ingénieur), ou après validation d'un diplôme du domaine correspondant.

Ce diplôme est porté par l'Université de La Rochelle, en partenariat avec l'Enilia-Ensmic. Il peut être obtenu en alternance, dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

Compétences visées pour le parcours Production Céréales

- Initier et accompagner les évolutions et le développement de l'entreprise
- Maîtriser les productions dans des contextes industriels ou artisanaux en prenant en compte l'ensemble des contraintes et des risques d'ordre technique, économique, humain, réglementaire
- Animer des équipes
- Connaître et respecter les réglementations
- Communiquer dans une langue étrangère

Débouchés Métiers

Les secteurs d'activité concernent l'industrie agroalimentaire.

Les métiers visent l'encadrement d'équipe en industrie de transformation, la conduite d'équipement de production alimentaire, le management et l'ingénierie de production.

Ex :

Chef de projet, assistant chef de projet / Responsable qualité

Responsable d'atelier ou de laboratoire / Chef de produit

Responsable de production / Chef de ligne – chef d'équipe

Assistant / responsable recherche & développement

Chargé de mission qualité / environnement

Poursuite d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

Ecole d'ingénieur en gestion production

Pour acquérir des compétences supplémentaires :

Voies d'accès au sein du réseau Réana

<i>Formation initiale scolaire</i>	x
<i>Formation par Apprentissage</i>	x
<i>Formation continue pour adultes</i>	x

Lieux de la formation

<i>Formation initiale scolaire</i>	<i>Formation par Apprentissage</i>	<i>Formation continue pour adultes</i>
Lycée de l'alimentation ENILIA – ENSMIC - Surgères (en partenariat avec Université de la Rochelle)	CFA ENILIA – ENSMIC- Surgères (en partenariat avec Université de la Rochelle)	CFPPA ENILIA – ENSMIC- Surgères (en partenariat avec Université de la Rochelle)

RÉCAP FILTRES :

Ne pas remplir

Département	17
Univers	Alimentation - Laboratoire - Qualité.
Établissement	EPLEFPA de Surgères
Niveau	Licence professionnelle
Voies d'accès	Initial/Continue/ <i>apprentissage</i>