



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 Conception-innovation

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 Conception

- Initier et accompagner les évolutions et le développement de l'entreprise
- Proposer des axes de recherche, mener à terme des recherches appliquées
- Établir un cahier des charges, étudier les avant-projets et les projets
- Concevoir et expérimenter des prototypes, produits et procédés nouveaux
- Évaluer le retour sur investissement
- Constituer les dossiers techniques
- Coordonner et gérer globalement un projet d'études
- 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

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

Formation initiale scolaire	x
Formation par Apprentissage	x
Formation continue pour adultes	x

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
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)