

Public concerné

Licence professionnelle - Sciences, technologies, santé

Mention : Métiers de l'industrie : conception et amélioration de processus et procédés industriels

Parcours : Process agro-alimentaire

Etre titulaire d'un bac + 2 (BTS IPM, CPI, CIM, MAI, ATI ou DUT GMP, GIM ou L2 en sciences et technologies ou BTS biologie, agro-alimentaire).

Objectifs pédagogiques / Compétences visées

Le parcours "Process agroalimentaire" forme des personnes ayant un profil de pilote de systèmes de production en agroalimentaire.

Les activités agroalimentaires nécessitent des mesures d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité particulières qui s'ajoutent aux contraintes industrielles de production.

Le titulaire de la licence doit être capable de coordonner les activités d'une ligne de production, de suivre et contrôler le flux de la production dans le respect des normes agroalimentaires et environnementales.

Organisation

Nombre de crédits ECTS : 60

Stages, projets, mémoire et condition de délivrance du diplôme

Description de la formation

USMC50	Outils scientifiques et techniques	4 crédits
USMC51	Etude des systèmes	4 crédits
USMC52	Santé, sécurité, environnement	2 crédits
USMC53	Management d'équipe et économie	3 crédits
USMC54	Communication professionnelle	2 crédits
USMC5Q	Anglais de spécialité	3 crédits
USMC5R	Harmonisation	2 crédits
BCA105	Macroconstituants des matières premières de l'agro-industrie	6 crédits
BCA120	Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	6 crédits
USMC58	Optimisation, maîtrise de la production	5 crédits
US460V	Conception produit/process	5 crédits
UAME0R	Projet	6 crédits
UAME0S	Activité professionnelle	12 crédits

■ Unités d'enseignements et unités d'activités obligatoires

■ Unités d'enseignements et unités d'activités optionnelles