

LICENCE PROFESSIONNELLE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION – En Alternance

Spécialité : Management de la production dans les industries alimentaires

Contacts

IUT de Dijon – Département Génie Biologique
BP 17867 - Bd Dr Petitjean – 21078 DIJON CEDEX

Chef de département :	Scolarité :
<i>Christian TESSIER</i> Tel : 03.80.39.65.41 <i>gb-dir@iut-dijon.u-bourgogne.fr</i>	<i>Dante PARINI</i> Tél 03.80.39.64.10
Secrétariat :	Responsable pédagogique :
<i>Martine GUIDOU</i> Tél 03.80.39.65.40 <i>gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr</i>	<i>Frédéric DEBEAUFORT</i> Tél 03.80.39.65.47 <i>Frederic.debeaufort@iut-dijon.u-bourgogne.fr</i>

Objectifs de la formation et débouchés

La licence professionnelle a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour l'industrie alimentaire, ayant un large spectre de connaissances et de compétences dans les technologies de la production industrielle et son management

Le diplômé devra être capable de :

- analyser un cahier des charges et assurer son respect
- gérer et planifier la production
- maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits
- analyser les coûts, proposer des modifications de process, faire le lien entre les coûts et l'organisation
- analyser les risques d'une production
- maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle.
- gérer une équipe de production
- communiquer au sein de l'entreprise sur les incidences économiques engendrées par les risques
- écouter, reformuler, dialoguer, convaincre, imposer, entraîner vers la réalisation d'objectifs, gérer les conflits
- s'assurer du développement des qualifications du personnel de son atelier et y contribuer

POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Les apprenants pourront postuler aux fonctions de Gestionnaire de production, Responsable d'atelier de transformation, Responsable ordonnancement, logistique ou maintenance, Responsable industriel en développement produit, etc.

L'évolution potentielle de carrière s'orienterait vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication, de responsable de fabrication.

Il pourra être envisagé des poursuites d'étude en école d'ingénieur agro-alimentaire ou en Master Pro dans les domaines de l'agro-alimentaire ou du management

Modalités d'admission

Formation initiale :

L'entrée en formation s'adresse plus particulièrement aux étudiants titulaires d'un L2 scientifiques, BTS-BTSA, DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la Vie, des biotechnologies, de l'agro-alimentaire, de la qualité ou de tout diplôme de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III dans les mêmes domaines. Pour apporter une double compétence, la formation est également ouverte à des étudiants motivés d'autres formations, par exemple management, gestion de production, maintenance industrielle...

La sélection sera faite sur dossier et/ou entretiens individuels afin d'évaluer les aptitudes, la motivation et le réalisme du projet professionnel des candidats

Formation continue

Les employés des industries de transformation sont les premiers concernés par cette licence dans le cadre de la formation continue des salariés d'entreprise. Les autres dispositifs de formation continue de type retour à l'emploi, SIFE, contrat de professionnalisation... sont également proposés

La validation des acquis professionnels et personnels, se fera dans le cadre du dispositif de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) défini par l'Université de Bourgogne. L'orientation et les éventuelles équivalences seront établies à l'issue du Jury de VAE, jury commun entre les enseignants de l'IUT, les enseignants et formateurs de l'ISBA et de l'EPLEFPA Félix Kir (réfèrent pour la VAE des diplômes délivrés par le ministère de l'Agriculture) et de représentants professionnels à parité égale

Organisation et descriptif des études

DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

L'acquisition des connaissances et des aptitudes est appréciée par un contrôle continu et régulier. L'assiduité à toutes les activités pédagogiques organisées dans le cadre de la formation est obligatoire.

- volume des enseignements : 410 heures
- volume des projets tutorés : 140 heures
- 20 semaines d'enseignement en centres pédagogiques (dont 5 semaines pour les options animales et végétales)
- durée de la période en entreprise (= stage) : 32 semaines (dont les 5 semaines de congés payés) du fait de l'alternance
- autres modalités pédagogiques : formation en alternance, par contrats d'apprentissage ou de professionnalisation, sur une durée de 12 mois.

L'enseignement académique est subdivisé en deux grands domaines d'enseignements :

Enseignements du domaine "managérial" (190 heures)

Ils visent à assurer la formation dans les domaines du management humain, du management de la qualité et de l'innovation et du management économique. Ils sont fondés sur 3 Unités d'Enseignement (UE) :

- La connaissance de l'entreprise alimentaire (UE 1)
- Management de l'entreprise (UE 2)
- Communication en entreprise (UE 3)

Enseignements technologiques liés au management de la production alimentaire (220 heures)

Ils visent à assurer la formation dans les domaines de la gestion des matières premières et des fluides, du management des process et du management de la qualité et de l'innovation. Ils sont répartis sur 3 UE :

- Génie Industriel (UE 4)
- Management des procédés alimentaires – options produits animaux (UE5 anim) ou produits végétaux (UE 5 veg)
- Management de la production in situ – options produits animaux (UE6 anim) ou produits végétaux (UE 6 veg)

CALENDRIER D'ALTERNANCE - LICENCE PRO MANAGEMENT DE LA PRODUCTION EN IA												
ANNEE SCOLAIRE 2011 / 2012												
SEPT	OCT	NOV	DEC	JANV	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT
35 J 1 V 2 S 3 D 4	40 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 J 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 M 20 J 21 V 22 S 23 D 24 L 25 M 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31	44 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	48 J 1 V 2 S 3 D 4 L 5 M 6 M 7 J 8 V 9 S 10 D 11 L 12 M 13 M 14 J 15 V 16 S 17 D 18 L 19 M 20 M 21 J 22 V 23 S 24 D 25 L 26 M 27 M 28 J 29 V 30 S 31	52 L 1 M 2 M 3 J 4 V 5 S 6 D 7 L 8 M 9 M 10 J 11 V 12 S 13 D 14 L 15 M 16 M 17 J 18 V 19 S 20 D 21 L 22 M 23 M 24 J 25 V 26 S 27 D 28 L 29 M 30 M 31	5 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	9 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	14 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	18 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	22 V 1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 J 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 M 20 J 21 V 22 S 23 D 24 L 25 M 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31	27 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	31 M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28 M 29 M 30 J 31	35 S 1 D 2 L 3 M 4 M 5 J 6 V 7 S 8 D 9

Formation (22 semaines)
 S 45 - 46 et S 19 - 20 - 21 : options à Plombières ou à l'ENIL

Entreprise (30 semaines)

Jours fériés

Vacances scolaires : en entreprise

	Volume horaire par étudiant			ECTS	Coeff	Contrôle des connaissances
	CM	TD	TP			
UE 1 Connaissance de l'entreprise alimentaire (20h)				2	2	
LPIA 1-1 Données socioéconomiques des IAA	10 h				1	CC
LPIA 1-2 Statut des entreprises IAA	10 h				1	CC
UE 2 Management de l'entreprise (110h)				11	11	
LPIA 2-1 Management des ressources humaines	10 h	20 h			3	CC
LPIA 2-2 Management économique de la production	10 h	10 h			2	CC
LPIA 2-3 Management des risques et de la qualité		30 h			3	CC
LPIA 2-4 Gestion de la performance industrielle		30 h			3	CC
UE 3 Communication en entreprise (60h)				6	6	
LPIA 3-1 Outils de communication en entreprise		10 h			1	CC
LPIA 3-2 Communication en langue anglaise		25 h			3	CC
LPIA 3-3 Outils informatiques		15 h			2	CC
LPIA 3-4 Projet professionnel et personnel		10 h				Non évalué
UE 4 Génie industriel (80h)				9	9	
LPIA 4-1 Maintenance industrielle		9 h	16 h*		3	CC
LPIA 4-2 Gestion des fluides énergétiques		8 h	12 h*		2	CC
LPIA 4-3 Automatismes		8 h	12 h*		2	CC
LPIA 4-4 Régulation		7 h	8 h*		2	CC
UE 5 veg Management des procédés alimentaires : produits végétaux (70h)				6	6	
LPIA 5 veg-1 Procédés de fabrication	10 h		20 h*		2	CC
LPIA 5 veg-2 Technologies des produits végétaux	20 h		8 h*		3	CC
LPIA 5 veg-3 Management de la sanitation appliquée aux produits végétaux	4 h		8 h*		1	CC
OU						
UE 5 anim Management des procédés alimentaires : produits animaux (70h)				6	6	
LPIA 5 anim-1 Procédés de fabrication	10 h		20 h*		2	CC
LPIA 5 anim-2 Technologies des produits animaux	20 h		8 h*		3	CC
LPIA 5 anim-3 Management de la sanitation appliquée aux produits animaux	4 h		8 h*		1	CC
UE 6 veg Management de la production in situ : produits végétaux (70h)				6	6	
LPIA 6 veg-1 Management des équipes en cours de fabrication	10 h		30 h*		2	CC
LPIA 6 veg-2 Gestion des déchets, des fluides et énergies	10 h				3	CC
LPIA 6 veg-3 Identification des risques au sein d'un atelier transformant des produits végétaux		20 h			1	CC
OU						
UE 6 anim Management de la production in situ : produits animaux (70h)				6	6	
LPIA 6 anim-1 Management des équipes en condition de fabrication	10 h		30 h*		2	CC
LPIA 6 anim-2 Gestion des déchets, des fluides et énergies	10 h				3	CC
LPIA 6 anim-3 Identification des risques au sein d'un atelier transformant des produits animaux		20 h			1	CC
UE 7 Projets tutorés (140 h) Projet Management (40h) Projet technologique (100 heures)		140		6	6	CC
UE 8 Stage (32 semaines)				14	14	CC

*TP réduits car considérés à risques

ORGANISATION DES STAGES :

Durée du stage : 32 semaines

PROJETS TUTEURS

Le module de projet tutoré vise à préparer les étudiants à la culture, l'élaboration et la conduite de projets, en relation étroite avec une entreprise ou leur sujet de stage.

Les projets seront traités individuellement et s'articuleront en deux composantes : un sujet de management et la résolution d'une problématique industrielle (projet technologique-dimensionnement). Un rapport devra être rédigé pour chaque projet.

Chacun des projets fera l'objet d'une soutenance de 10 minutes, suivis de 15 à 20 minutes de questions par un jury composé d'au moins deux intervenants de la licence, dont un professionnel.

MEMOIRE DE STAGE – PERIODE EN ENTREPRISE

Thème

Le thème d'étude développé au cours du stage sera proposé par l'entreprise, en accord avec le candidat et les responsables académiques de la formation. Ce thème devra concerner un ou plusieurs champs disciplinaires appartenant aux unités d'enseignement UE II à VI. Ce travail devra conduire à la rédaction d'un mémoire, puis à sa présentation orale.

Cahier des charges

Activités confiées au stagiaire pendant la période en entreprise :

Activités en lien avec la gestion de production ou la gestion de projets (R&D), la qualité, l'organisation de la production, le management des équipes en production, le développement (rayez les mentions inutiles)

Par exemple, l'apprenti peut :

Assurer le service qualité

- Suivi de conformité
- Mise en place de plan HACCP
- Participation aux démarches de pré-audit ou de certification

Analyser le fonctionnement d'une ligne de production afin d'en améliorer la productivité.

- Analyse des causes des arrêts de la ligne
- Formation des opérateurs
- Réorganisation de la répartition des tâches

Mise en place d'un nouvel outil de production

- Mise en place et essais de l'outil (nouvelles machines)
- Préparation de Modes Opérateurs
- Formation des opérateurs

Analyse du suivi de la production

- Analyse de la production
- Rédaction et présentation du suivi de production

Gestion de la production

- Gestion des stocks, des commandes, des livraisons...
- Planification de la production et des effectifs en personnels
- Calculs des coûts ou indicateurs de production

Mise en place ou utilisation des outils d'optimisation de la production

- Calculs des indicateurs de performances (TRS, etc..)
- Méthodes d'optimisation (kanban, Kaizen, TPM, etc...)

Contenu du mémoire

Le mémoire devra être dactylographié police 12, paginé et relié ; il comprendra 3 parties :

- Document de synthèse de 30 pages maximum, en français, comportant :
Une page de titre : intitulé de la formation, nom de l'étudiant, thème d'étude, noms des tuteurs académiques et professionnels, dates
Résumés d'une demi page en français, suivi d'un résumé d'une à deux pages en anglais
Sommaire détaillé et paginé (annexes comprises)
Présentation concise de l'entreprise, du service d'accueil, organigramme, politique industrielle
Exposé introductif de la mission et de ses objectifs
Matériel, moyens et méthodes mis en œuvre
Exposé des résultats et de leurs interprétations et discussion
Conclusions
- Un journal hebdomadaire de la période en entreprise (=stage) comprenant une description succincte des tâches et missions accomplies au cours de chaque période passée dans l'entreprise
- En annexe, tous les documents administratifs, réglementaires, protocoles de mesure ou d'étude, données chiffrées, calculs de rentabilité, et tous les documents spécifiques rédigés à la demande de l'entreprise.

Condition et durée de la soutenance

Le mémoire devra être remis aux membres du jury, au moins 15 jours avant la date prévue de la soutenance. Tout mémoire devra être préalablement visé par l'entreprise pour être accepté par le jury. Le jury de la soutenance orale comprendra des personnels enseignants étant intervenus au cours de la formation, ainsi qu'un représentant de l'entreprise d'accueil (tuteur ou autre).

La soutenance se déroule en deux temps : 15 minutes d'exposé sur le sujet traité
puis 15 minutes de questions posées par le jury de soutenance.

Critères d'appréciation du mémoire et de la soutenance

Mémoire : méthodologie, réalisme, pertinence de l'argumentaire, qualité et fiabilité des résultats obtenus, analyse et interprétation de ces derniers, expression écrite, exploitation des données documentaires.

Soutenance : le jury pose des questions sur le mémoire et la présentation orale, l'objet de celle-ci étant de vérifier les capacités du candidat à présenter son travail, s'exprimer, se comporter, écouter et répondre aux questions de façon pertinente et argumentée.

Critère d'évaluation

L'évaluation de la période en entreprise sera la synthèse de trois notations :

Notation du mémoire

Notation de la soutenance

Notation du suivi du travail en entreprise par le tuteur pédagogique

Notation par l'entreprise : apprécier les aptitudes opérationnelles du candidat à négocier, communiquer, en interne et avec son environnement, travailler en équipe, en autonomie et en prenant les initiatives nécessaires.

Modalités de contrôle des connaissances

Le jury de la licence professionnelle, nommé par le Président de l'Université, comporte l'ensemble des intervenants (enseignants, formateurs, professionnels) ayant assuré un minimum de 12 heures en présence des étudiants. Il est présidé par le responsable de la formation, suppléé par le chef du département Génie Biologique. Le président peut inviter à titre consultatif les tuteurs en entreprise de tous les candidats.

Dispositions générales

- Les enseignements sont organisés en Unités d'Enseignement UE
- Chaque UE peut comporter plusieurs éléments appelés ci-après "matières" ou "disciplines".
- Chaque matière fera l'objet d'au moins un contrôle au cours de la formation, donnant lieu à l'attribution d'une note.
- Chaque note sera affectée d'un coefficient précisé dans le tableau ci dessus, le coefficient d'une UE étant la somme des coefficients de chaque matière qui la compose.
- La note globale d'une matière peut résulter de différentes épreuves (écrites, orales, pratiques). Il appartient au responsable de la formation, en accord avec les intervenants de chaque discipline, de définir en début d'année l'organisation pratique des épreuves (nombre, nature et pondération). Cette organisation sera portée à la connaissance de l'étudiant au début de la formation, après approbation par les instances compétentes de l'université.
- Il y aura deux sessions d'examens par an, selon la procédure ci-après.
- La validation du diplôme se fait par capitalisation des UE, soit au meilleur bénéfice de l'étudiant, par compensation de l'ensemble des UE selon la règle spécifique énoncée ci-dessous.

Validation par UE

Une UE est validée dès lors que le candidat a obtenu une moyenne (pondérée par les matières constituant l'UE) égale ou supérieure à 10 sur 20, quelle que soit la session. Cette disposition est valable également pour les UE 7 (projets tutorés) et UE 8 (stage). Lorsque ses résultats au contrôle des connaissances et des aptitudes ne sont pas satisfaisants, l'étudiant peut conserver à sa demande le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 10/20.

Validation par compensation

Le candidat valide le diplôme par compensation s'il réunit les deux conditions suivantes :

- moyenne académique pondérée sur l'ensemble des UE 1 à 8 supérieure ou égale à 10 sur 20, (selon l'arrêté du 17/11/99 relatif à la licence professionnelle)
- et moyenne pondérée de l'ensemble projets tutorés (UE 7) et stage (UE 8) supérieure ou égale à 10 sur 20.

Si le candidat a déjà validé des UE antérieurement, les notes obtenues lors de cette validation sont reportées dans cette procédure.

Seule cette procédure permet de délivrer une mention, selon les règles habituelles.

Equivalence européenne : système ECTS

Chaque UE validée permettra l'attribution de la totalité des points ECTS correspondants. En fin d'année, le total des ECTS sera reporté sur le bulletin de notes.

Session de rattrapage

Compte tenu du planning de l'alternance mis en place et du contrat de travail courant en principe jusqu'en septembre, la soutenance de stage est prévue la première semaine de septembre. En conséquence, la session de rattrapage des UE non validées (inférieures à 10/20) fin juillet sera organisée en septembre.

Au cours de cette session, le candidat repasse uniquement les UE non validées inférieures à 10/20. Pour cela il repasse une épreuve écrite ou orale dans au moins l'une des matières (=modules) de l'UE où il a obtenu une note inférieure à 10 sur 20, la note obtenue au cours de cette session annule et remplace alors la précédente quelle que soit sa valeur. Le jury de 2^{ème} session se réunit après la fin des épreuves orales et de la soutenance de stage.

Jury et délivrance de la Licence

La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi n°84-52 du 26 janvier 1984. Ce jury comprend, pour un moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle.

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 10 sur 20 a été obtenue sont capitalisables. Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'IUT.

Lorsqu'il n'a pas satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, l'étudiant peut conserver, à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20.

Evaluation des enseignements et de la formation

- Evaluation par les étudiants de la formation académique

Une fiche d'évaluation de chaque unité d'enseignement UE est distribuée individuellement à la fin de la formation. Elle porte sur les conditions de travail, le respect du programme, le rythme d'acquisition des connaissances, la prise en compte du vécu en entreprise, l'intégration de l'UE dans l'ensemble du programme, les acquis personnels, la qualité des supports utilisés, l'adéquation de l'enseignement avec la réalité professionnelle.

Les résultats seront collectés par le responsable de la formation pour analyse. Une réunion de bilan (conseil de suivi) sera organisée avec le ou les représentants des étudiants et les membres du conseil de suivi.

- Conseil de suivi pédagogique (conseil de perfectionnement)

Le conseil de suivi, assisté du responsable pédagogique de la formation, permettra le suivi de la formation et du devenir des diplômés. Il a pour fonction de travailler à l'adéquation de la formation (contenu) aux attentes des employeurs des apprentis, de discuter des problèmes de discipline, d'assiduité, des modalités de contrôle des connaissances.... Il peut être amené à modifier le contenu de la formation (dans des limites raisonnables), la répartition des coefficients et ECTS, mais aussi à proposer ou co-opter les professionnels susceptibles d'intervenir comme formateurs de la licence professionnelle.

Il est constitué d'au moins un représentant de chaque partenaire pédagogique, d'au moins un intervenant professionnel de la licence, d'un représentant des employeurs ou d'au moins un maître d'apprentissage. Ce conseil se réunit au moins une fois par année académique.