

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette **Licence Professionnelle** est un diplôme national de niveau II (60 ECTS), **ouvert à l'alternance**, dont la spécialité est la formation d'assistants ingénieurs ou d'agents de maîtrise pour les industries agroalimentaires ou biotechnologiques opérationnels dans :

- la conduite de projets scientifiques ou technologiques
- le management de la qualité

COMPÉTENCES ET SAVOIRS ACQUIS

La licence professionnelle permet d'acquérir les savoirs nécessaires à la mise en place et à la gestion de la qualité (matières, processus, environnement) et de maîtriser la réglementation et les méthodologies d'analyses, de production et de R&D employées dans les industries qui font appel à l'utilisation et/ou à la transformation de matériels biologiques.

Compétences

- Mettre en place et gérer le système qualité : il participe au fonctionnement de la politique qualité de l'entreprise et aux démarches d'accréditation, il anime le cercle qualité de l'entreprise
- Surveiller la sécurité sanitaire : il s'assure de la sécurité par la surveillance des points critiques, il forme le personnel aux règles d'hygiène, il s'assure de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection
- Réaliser et interpréter des analyses dans un cadre réglementaire
- Participer à l'innovation : il travaille à l'amélioration ou à l'élaboration de nouveaux produits, il participe à la veille technologique et réglementaires

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Exemples de métiers :

- » Assistant ou responsable qualité
- » Agent de maîtrise en contrôle qualité
- » Assistant ingénieur en production ou en recherche et développement
- » Agent de maîtrise en analyses et essais ou en recherche et développement

Dans les petites ou moyennes entreprises, le titulaire du diplôme peut occuper un emploi à l'interface de ces métiers.

Intitulés des codes ROME les plus proches :

- » Management et ingénierie qualité industrielle
- » Management et ingénierie études, recherche et développement
- » Management et ingénierie de production

Secteurs d'activités :

Tous les domaines faisant appel à l'utilisation ou la transformation de matériel biologique :

- » Agroalimentaire
- » Bio-technologique
- » Laboratoire d'analyses
- » Cosmétique
- » Pharmaceutique

PUBLIC

Candidats ayant un Bac+2 :

- **DUT** : Génie Biologique options : Industries Agroalimentaires et Biologiques (IAB), Analyses Biologiques et Biochimiques (ABB), Génie de l'Environnement (GE), Diététique, Agronomie
- **BTS** : Bio-analyses et Contrôles, Biotechnologies, Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries (QIABI), Analyses de Biologie Médicale
- **BTSA** : Sciences et Technologie des Aliments, Analyses Agricoles Biologiques et Bio-technologiques (ANABIOTEC)
- **L2** : Sciences de la Vie et de la Santé (SVS)
- **VAE, VAP, reprise d'études**

CONDITIONS D'ADMISSION

- Candidature sur eCandidat
- Sélection sur dossier

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Plus de renseignements : unil.im/psh

ALTERNANCE

FORMATION INITIALE OU EN ALTERNANCE
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION (CP)
CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CA)

INDICATEURS

Taux de réussite : 100%

Taux d'insertion professionnelle : 90%
(à 30 mois)

Taux de poursuite d'études : 0%

Taux de satisfaction : 100%

CONTACT

DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE

Campus Maurois
12, allée André-Maurois
87065 LIMOGES Cedex

Tél : 05 55 43 43 90

Courriel : iut-gblimoges@unilim.fr

+ d'informations sur
www.iut.unilim.fr



POURSUITE D'ÉTUDES

La vocation de la licence professionnelle est de conduire l'étudiant à exercer une activité professionnelle dès l'obtention du diplôme.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Le programme pédagogique est identique pour les 2 formations, classique et en alternance. Tous les enseignements sont réalisés en commun.

OUTILS ET MÉTHODOLOGIES

- Microbiologie industrielle (procédés de bioproductions, génie fermentaire)
- Validation de méthodes d'analyses (HPLC, CPG ...)
- Étude de l'interaction emballage-produit
- Procédés industriels
- Enseignements spécialisés (analyse sensorielle, HACCP, référentiels IFS/BRC, traitement et analyse statistiques, métrologie...)

OUTILS DE GESTION DE LA QUALITÉ

- Management de la qualité :
 - » Norme ISO 9001 (cartographie, processus, audit...)
 - » Normes ISO 22000 (sécurité sanitaire des aliments), 26000 (responsabilité sociétale des entreprises)
 - » Normes ISO 17025, 15189 (laboratoires d'analyses)
- Gestion des déchets, Norme ISO 14000 (environnement), sécurité des produits chimiques (CLP, REACH)
- Norme ISO 22716 (cosmétique), réglementations cosmétiques
- Technologie alimentaire
- Démarche recherche et développement
- Réglementation INCO
- Organisation et gestion de production, gestion de projet

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le volume horaire réparti sur une année est de **450h** de cours (16 semaines). **150h (travail personnel)** sont consacrées aux projets tutorés.

En alternance, la formation comprend **36 semaines en entreprise** réparties sur **4 périodes**.

En formation classique (stage de fin d'année), **un stage de 16 semaines est réalisé en entreprise**.

La formation se déroule sur le campus de l'IUT du LIMOUSIN à Limoges.

L'obtention de la licence professionnelle se fait selon les exigences de certification. L'évaluation est basée sur le contrôle continu des connaissances. Celui-ci repose sur plusieurs épreuves pendant la formation.

COMPÉTENCES TRANSVERSALES

- Relations humaines, dynamique de groupe
- Gestion, comptabilité
- Droit, législation, réglementation
- Marketing
- Anglais, projet Voltaire

PROJETS TUTORÉS

- En formation classique, le projet tutoré permet la connaissance de l'entreprise et de son environnement ainsi que l'élaboration de la problématique du stage.
- En alternance, une partie du projet tutoré (UE4) est réalisée au sein de l'entreprise. Le projet tutoré a pour objectif de permettre à l'étudiant d'appréhender les missions qui lui seront confiées au cours de son alternance.

