

Licence pro

Management de la production dans les industries agro-alimentaires

Responsable de production Responsable d'atelier

La licence professionnelle forme les **futurs managers** des industries alimentaires, c'est-à-dire des **technologues ayant acquis les compétences pour manager une équipe**.

Ils deviendront des responsables techniques opérationnels ayant la capacité de gérer une production, dans le souci des impératifs économiques et sociaux de l'entreprise, et de garantir le respect des règles et normes de sécurité, d'hygiène, de qualité et de respect de l'environnement.

L'évolution de carrière pourra orienter les titulaires du diplôme vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication ou de responsable de fabrication.



Le métier

Les diplômés seront capables de :

- Gérer une équipe de production
- Planifier la production
- Maîtriser les 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
- Gérer les projets industriels
- Analyser un cahier des charges et assurer son respect
- 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
- Ecouter, 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

Exemples de missions en entreprise

Gérer tout ou partie d'un projet industriel d'amélioration :

- Technologique
- Organisationnel
- Qualité
- Innovation, recherche et développement



Conditions d'accès

Formation accessible après DUT, BTS ou L2 des secteurs biologie, agroalimentaire, industriel.
Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.
L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.



Contenu de la formation

Formation rémunérée de 12 mois en alternance : 20 semaines en centre de formation, 32 semaines en entreprise.

40 % des enseignements assurés par des professionnels.
40% de mise en situation de production en halle technologique.

UE 1	Connaissance du secteur des industries alimentaires, l'entreprise et son environnement	20 h
UE 2	Gestion de l'entreprise, management des ressources humaines, gestion économique de la production, management des risques	110 h
UE 3	Communication professionnelle, communication professionnelle en langue anglaise, outils informatiques, projet professionnel et personnel	60 h
UE 4	Génie industriel, maintenance industrielle, gestion des fluides énergétiques, automatisme, régulation	80 h
UE 5 et 6	Option 1 : filière végétale / Option 2 : filière animale Génie alimentaire, procédés de fabrication et études des filières, emballage et conditionnement, nettoyage et désinfection, gestion des déchets et de l'environnement	140 h
UE 7	Projets tuteurés	140 h
UE 8	Stage	

Centre de formation

Les cours sont dispensés en majorité à l'IUT DIJON AUXERRE.



Université de Bourgogne
IUT DIJON AUXERRE
Département Génie Biologique
Bd Docteur Petitjean – 21078 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 39 65 42 – directulpiaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr
<http://iutdijon.u-bourgogne.fr/intra/gb/lpia>

Dépôt de candidature sur
<http://iutdijon.u-bourgogne.fr>
du 20 janvier au 20 avril

Les enseignements des UE 5 et 6 sont dispensés par le CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon (site de Plombières-lès-Dijon) et le Lycée Julien Wittmer à Charolles.



IFRIA BFC
Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires
Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure - 21000 Dijon
Tél. 03 80 39 69 17 - contact@ifria-bfc.fr

