

Licence pro Spécialisation agro-alimentaire pour la maintenance et les travaux neufs

Responsable maintenance Responsable travaux neufs

Cette licence professionnelle vise à former les futurs personnels d'encadrement intermédiaire des services de maintenance et de travaux neufs.

Ces techniciens peuvent exercer des missions de maintenance préventive et corrective des installations automatisées et intervenir dans la construction, l'installation, la mise en service, l'amélioration et la fiabilité des matériels.

La spécialisation agro-alimentaire permet de disposer de compétences spécifiques en regard de la réglementation et des certifications liées à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, de l'automatisation des process, du fonctionnement des systèmes thermiques.

L'évolution de carrière pourra orienter les titulaires du diplôme vers des fonctions de cadre, de responsable technique des entreprises en lien avec la production agro-alimentaire. Ils pourront également exercer leur activité au sein d'entreprises d'expertise, de diagnostic, de maintenance prestataires de l'industrie alimentaire.

Le métier

Les diplômés seront capables de :

- Diagnostiquer et réaliser les interventions de maintenance de l'outil de production en intégrant les contraintes et les risques sanitaires, environnementaux et de sécurité
- Gérer et planifier la maintenance préventive et les travaux neufs
- Analyser un cahier des charges et assurer son respect
- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et transformation des produits
- Analyser les coûts, proposer des modifications de process
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise
- Gérer une équipe de maintenance et travaux neufs

Exemples de missions en entreprise

- Intervenir comme technicien de maintenance au sein d'une unité de fabrication ou de conditionnement agroalimentaire ou chez un prestataire de service, pour des missions de maintenance préventive et curative.
- Conduire des projets technologiques d'amélioration de fonctionnement de machines ou de lignes de production ou de conditionnement.





Conditions d'accès

Formation accessible après BTS du secteur industriel (électrotechnique, maintenance industrielle, fluides énergies environnements, CIRA, CRSA, CPI,...) ou DUT du secteur industriel (GIM, GMP, ...) et L2 scientifique.

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 formation, 32 semaines en entreprise.

UE 1	Connaissance du secteur des industries alimentaires	30 h
UE 2	Connaissance des aliments	60 h
UE 3	Connaissance des principaux procédés de transformation des aliments	60 h
UE 4	Expertise des équipements climatiques et frigorifiques	60 h
UE 5	Principales méthodes de contrôle et de gestion des risques	60 h
UE 6	Gestion automatisée des lignes de conditionnement en IAA	60 h
UE 7	Management des performances de l'outil de production	40 h
UE 8	Communication en entreprise	40 h
UE 9	Projets tuteurés socio-économiques et technologiques	140 h

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 – directulpsaam@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

Des séances de travaux pratiques ont lieu dans la halle de technologie du CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon (site de Plombières-lès-Dijon). L'UE 4 est dispensée par le Lycée Hippolyte Fontaine (Dijon).



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 15 - contact@ifria-bfc.fr

