

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					année
Domaine :	Sciences, Technologies, Santé					LP 180 ECTS
Mention :	INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION En Alternance					
Parcours :	Alimentation durable, conception raisonnée, microbiologie et maîtrise des risques (ADMIR)					
Volume horaire étudiant :	h	259 h	161 h	h	130 h	550 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		Entreprise en alternance = 32 semaines	

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Sébastien Terrat - IUT Dijon-Auxerre Géraldine Klein - IUT Dijon-Auxerre ☎ 03.80.39.65.45 rplpadmir@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Scolarité IUT de Dijon Auxerre : Dante PARINI 03.80.39.64.10 scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr IFRIA : Apprentissage 03.80.70.27.31 contact@ifria-bfc.fr SEFCA : Formation Continue 03.80.39.51.80
Composante(s) de rattachement :	IUT Dijon-Auxerre Département Génie Biologique

Objectifs de la formation et débouchés :
■ Objectifs :

La licence professionnelle a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour les filières alimentaire et viticole ainsi que pour la restauration collective ayant un large spectre de compétences dans les domaines de la microbiologie, de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires.

■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

Les apprenants pourront postuler aux fonctions d'adjoint au responsable QHSE, animateur et assistant qualité, auditeur qualité, en tant que qualicien, d'adjoint au responsable contrôle qualité en laboratoire ou en industrie, en tant que chargé d'étude hygiène, d'assistant ingénieur en laboratoire de recherche, et recherche et développement, ainsi qu'en tant que technicien inspection hygiène alimentaire.

L'évolution potentielle de carrière s'orienterait vers des fonctions de responsable dans les différents métiers précédemment cités.

Il pourra être envisagé des poursuites d'étude en école d'ingénieur agro-alimentaire ou en Master Professionnels.

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

A l'issue, le diplômé sera capable de :

- Identifier et analyser les risques de sécurité de denrées alimentaires,
- Assurer une veille scientifique et juridique des risques émergents,
- Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité
- Réaliser les mesures et les analyses, et des ajustements techniques,
- Analyser les non conformités en sécurité des aliments et déterminer des mesures correctives,
- Conduire et mettre à jour le système qualité,
- Utiliser les outils d'analyse et de contrôle et d'assurer une veille technologique de nouveaux outils potentiels,
- Animer le système de management de la sécurité des denrées alimentaire (SMSDA),
- Réaliser des audits qualité et des inspections hygiène,
- Animer une formation sur l'analyse des risques en lien avec l'hygiène et sécurité en entreprise,
- Réaliser et expliquer les tableaux de bord hygiène et qualité,
- Participer à la gestion et communication de crise,
- Participer à un projet d'innovation produit en tenant compte à la fois des aspects de sécurité des aliments et d'alimentation durable.

Modalités d'accès à l'année de formation :

Formation initiale

L'entrée en formation s'adresse plus particulièrement aux étudiants titulaires d'une L2 scientifique, 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.

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

Formation continue:

Les employés des industries agroalimentaires, du secteur vinicole et biotechnologique 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, projet de transition professionnelle (PTP), contrat de professionnalisation... sont également proposés

Validation d'acquis ou équivalence de diplôme

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'Université et des représentants professionnels à parité égale

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

■ Organisation et descriptif des études :

Organisation et descriptif des études :

L'acquisition des connaissances et des compétences est appréciée par un contrôle continu et régulier. L'assiduité à toutes les activités pédagogiques (quelle que soit leur forme) organisées dans le cadre de la formation est obligatoire.

- volume des enseignements : 420 heures

- volume des projets tutorés : 130 heures dont 70h (Charolles) pour la conception de produits innovant et 60h d'analyses (Dijon).

- 20 semaines d'enseignement en centres pédagogiques (Université, partenaires pédagogiques)

- durée de la période en entreprise (= stage) : 32 semaines (dont 5 semaines de congés payés) du fait de l'alternance

- autres modalités pédagogiques : formation en alternance, par contrats d'apprentissage ou de professionnalisation, dispositif de formation continue ou de retour à l'emploi, sur une durée de 12 mois.

L'enseignement étant axé en priorité vers une formation professionnalisante, tous les enseignements se feront sous forme de CM (0%), TD (47%), de TP (29%) et de projets tutorés (24%).

Spécificités des enseignements professionnalisants

L'ensemble des UEs apporte des connaissances et compétences indispensables à leur intégration professionnelle.

Les UE Professionnelles :

- Projets (130h – UE7) : Le projet se déroule en deux sous-projets, la première partie consiste à concevoir et réaliser un produit nouveau, et la seconde partie à réaliser une analyse complète du processus d'innovation et du produit incluant l'évaluation des risques, les notions de qualité mais aussi d'éco-conception de ce nouveau produit.

- Période en entreprise (32 semaines – UE 8)

Le thème d'étude développé au cours de la période en entreprise 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 et selon un cahier des

charges précis. Chaque apprenant sera suivi par son maître d'apprentissage et par un tuteur de l'équipe pédagogique.

Personnel enseignant :

L'équipe enseignante est constituée :

40% d'enseignants de l'Université de Bourgogne (IUT Dijon-Auxerre)

8% d'enseignants de l'Université de Bourgogne (composantes hors IUT Dijon-Auxerre)

12% le lycée Wittmer de Charolles

40% par des professionnels des entreprises associées au projet

Entreprises participantes :

Ci après est donnée une liste non exhaustive des entreprises partenaires :

Groupe Français de Gastronomie, Roland Monterrat, Société Fromagère de Lons, Florette, Eurosérum St Martin Belle Roche, Fromageries Marcel Petite, Au jambon de Bourgogne, Eaux minérales de Velleminfroy, Laiterie de Bresse, Chambade, Refresco, Eurosérum Port Sur Saône, Bigard Cuiseaux, Eurogerm, Reine de Dijon, Apidis, La Fournée Dorée, Jacquet Brossard, Société Bourguignonne de Pâtisserie, Beaune Brioche

■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stratégie de la qualité et de l'innovation en IAA et Biotechnologie	Maîtrise des risques alimentaires		14		14	1	CC	CT		3	3
	Résolution de problèmes et les outils de vérification		14	7*	21	2	CC	CT		3	3
	Les référentiels de certification		14		14	1	CC	CT		3	3
	Les méthodologies de gestion de l'innovation		14		14	2	CC	CT		3	3
TOTAL UE			56	7	63	6					12

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal* travaux pratiques dédoublés en usine

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Maîtrise des contraintes alimentaires, environnementales et sociétales	Production durable et intrants chimiques		14		14	1	CC	CT		3	3
	Matériaux en contact avec l'aliment		11		11	1	CC	CT		3	3
	Volet sociétal, participatif et associatif		10		10	1	CC	CT		2	2
TOTAL UE			35		35	3					8

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Génomique microbienne et émergence	Organisation des génomés		10	15	25	3	CC	CT		3	
	Evolution et plasticité des génomés		20	15	35	3	CC	CT		3	
	Epidémiologie et émergence d'agents pathogènes		16	15	31	3	CC	CT		3	
TOTAL UE			46	45	91	9					9

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Ecologie microbienne	Sociomicrobiologie et interactions biotiques		10	10	20	3	CC	CT		3	
	Microbiotes et écologie microbienne		15	20	36	3	CC	CT		3	
	Habitats et cycles de contamination dans les systèmes alimentaires		16	20	35	3	CC	CT		3	
TOTAL UE			41	50	91	9					9

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Compétences analytiques	Les cibles recherchées/utiles : de l'organisme à la molécule		5	15	20	2	CC	CT		2	
	Les méthodes normalisées		10	22	32	3	CC	CT		3	
	Nouvelles générations méthodologiques		10	22	32	3	CC	CT		3	
TOTAL UE			25	59	84	8					8

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Communication Skills	Outils de la communication marketing et réseaux sociaux		14		14	1	CC	CT		2	
	Communication de crise		14		14	1	CC	CT		2	
	Anglais		28		28	3	CC	CT		4	
TOTAL UE			56		56	5					8

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projet tutoré	Démarche d'innovation, conception d'un produit nouveau		70		70	3	CT				
	Evaluation des risques sur le nouveau produit et démarche d'éco-conception		60		60	2	CT				
TOTAL UE			130		130	5					5

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage en alternance	Mise en pratique des connaissances acquises sur les UE1 à 6						CT				
TOTAL UE					32 semaines	15					15
TOTAL hors stage			259	161	420	45					
TOTAL dont stage			387	161	550	60					

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Le régime des études conduisant au diplôme de la licence professionnelle a été défini par l'arrêté du 17 novembre 1999 paru au JO du 24 novembre, auquel il convient de se reporter.

Il convient également de se reporter à l'arrêté du 23 avril 2002, relatif aux études universitaires conduisant au grade de licence - schéma européen L-M-D – et notamment son article 22.

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

Principes généraux concernant les contrôles de connaissances (article 10 de l'arrêté du 17/11/99)

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris les projets tutorés et le stage, et une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage (UE 7 et UE8).

Les unités d'enseignement sont affectées par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. Lorsqu'une unité d'enseignement est composée de plusieurs éléments constitutifs, ceux-ci sont également affectés par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement, d'une part, et les unités d'enseignement, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.

Lorsqu'il n'a pas été 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 8 sur 20.

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

Précisions concernant la capitalisation des UE et l'acquisition de Crédits Européens (ECTS)

Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

La licence étant à effectif limité, le redoublement n'est pas systématique.

Dispositions particulières et précisions

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 2ème session se réunit après la fin des épreuves écrites ou orales et de la soutenance de stage.

Jury 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 au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle.

Evaluation des enseignements et de la formation

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 et de perfectionnement réuni au moins une fois par an) 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.