

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					Année
Domaine :	Sciences, Technologies, Santé					LP
Mention :	INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION – En Alternance					
Intitulé :	Management de la production dans les industries agro-alimentaires (MPIAA)					
Volume horaire apprenant :	0 h	283 h	127 h	0 h	140 h	550 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		32 semaines période en entreprise	

Contacts :

Responsables de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique- alternance
Dominique CHALET Sébastien LIONNET ☎ 03.80.39.65.42 rplpaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Dante PARINI ☎ 03.80.39.64.10 scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr Suivi MPIAA ☎ 03.80.39.64.69 Secrétariat pédagogique ☎ 03.80.39.65.40 gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr IFRIA : Apprentissage ☎ 03.80.70.27.31 contact@ifria-bfc.fr SEFCA ☎ 03.80.39.51.80 Alternance-iut@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	IUT DIJON-AUXERRE Département Génie Biologique GB Boulevard Docteur Petitjean BP 17867 21078 DIJON Cedex

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

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

A l'issue, le diplômé sera 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

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

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 uniquement sous statut salarié (Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, dispositifs de formation continue)

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

- Connaître l'entreprise, sa gestion et son fonctionnement
- Connaître le génie de la production industrielle
- Maîtriser les technologies de production et de transformation des aliments
- Maîtriser la gestion de la qualité, des risques, de la production, des ressources humaines
- Diagnostiquer les pannes (basiques) et programmer les opérations de 1^{ère} maintenance
- Planifier la production
- Gérer les stocks de matières premières et produits finis
- Etablir et analyser les coûts de production
- Connaître la réglementation en vigueur
- Exploiter les informations et en rendre compte
- Maîtriser la communication professionnelle
- Maîtriser les informations et en rendre compte

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ **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, CIF, 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'Université et des représentants professionnels à parité égale

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 (quelque soit leur forme) 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 (Université, partenaires pédagogiques)
- 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, 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 TD (50%), de TP (25% en groupe dédoublé de maximum 8 apprenants/enseignant) et de projets tutorés (25%)

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

Les enseignements du domaine managérial (184 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) :

- Connaissance de l'entreprise alimentaire (UE 1 – 18h)
- Management de l'entreprise (UE 2 – 112h)
- Communication en entreprise (UE 3 – 54h)

Les enseignements technologiques liés au management de la production industrielle alimentaire

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 – 80h)
- Management des procédés alimentaires (76h) – produits animaux et végétaux (UE 5)
- Management de la production in situ (70h) - produits animaux et végétaux (UE 6)

Spécificités des enseignements professionnalisants

Les UE 5 et 6 sont réalisées en unités de production pilotes et/ou semi-industrielles en condition réelles. Ainsi, les apprenants ont accès aux halles de production des partenaires pédagogiques avec mise en situation réelle de production de produits alimentaires destinés à être commercialisés.

Les UE Professionnelles :

- Projets (140h – UE7) :

le projet management (40h) vise à présenter ou à approfondir des notions du domaine managérial, les apprenants ayant des sujets individuels

le projet technologique (100h) a pour objectif de développer un produit, un procédé, de mettre au point un pilote afin que les apprenants soient confrontés à la réalisation réelle d'un projet et à sa gestion. Ces projets sont réalisés en équipe de 2 à 5 apprenants selon la difficulté du sujet et guidés par un tuteur de l'IUT.

- 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 UE 2 à 6 et selon un cahier des charges. 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 - UB).

20% d'enseignants des centres pédagogiques partenaires :

- 8% le lycée Wittmer de Charolles

- 12 % Le LEGTA de Plombières-lès-Dijon-Quétigny

40% par des professionnels des entreprises associées au projet

Entreprises participantes :

La licence Pro MPIAA a été créée à la suite d'une enquête de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et de l'ARIA-Bourgogne qui ont recensés les besoins des entreprises agro alimentaires en personnel d'encadrement intermédiaire. De nombreuses entreprises régionales ont confirmé ce besoin et participent donc directement à la formation par l'embauche des apprentis, par l'envoi de leur personnel dans le cadre des dispositifs de formation continue (période de professionnalisation, CIF etc...), mais aussi et surtout par une participation active à l'enseignement professionnel.

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

- | | | |
|--------------------|------------------------|------------------------|
| - Alsa | - Bretzel Burgard | - Eckes Granini |
| - Eurogerm | - Barry-Callebaut | - Jacquet Panification |
| - Fromagerie Delin | - Salaisons JL Amiotte | - Fromagerie Berthaud |
| - Suprex | - LDC | - LU |
| - Lejay-Lagoute | - MGRH | - Cohiro |

■ 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
Connaissance de l'entreprise alimentaire	Données socioéconomiques des IAA		8		8		CC	CC		2	2
	Statut des entreprises IAA		10		10		CC	CC		2	2
TOTAL UE1			18		18	4				4	4

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Management de l'entreprise	Management des ressources humaines		30		30		CC	CC		3	3
	Management économique de la production		24		24		CC	CC		2	2
	Management des risques et de la qualité		30		30		CC	CC		3	3
	Gestion de la performance industrielle		28		28		CC	CC		3	3
TOTAL UE2			112		112	11				11	11

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Communication en entreprise	Outils de communication en entreprise		9		9		CC	CC		1	1
	Communication en langue anglaise		25		25		CC	CC		3	3
	Outils informatiques		10		10		CC	CC		2	2
	Projet professionnel et personnel		10		10		Non évalué	Non évalué			
TOTAL UE3			54		54	6				6	6

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Génie industriel	Maintenance industrielle		9	16*	25		CC			3	3
	Gestion des fluides énergétiques		8	12*	20		CC			2	2
	Automatisme		8	12*	20		CC			2	2
	Régulation		7	8*	15		CC			2	2
TOTAL UE4			32	48	80	9				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
Management des procédés alimentaires	Procédés de fabrication		19	20*	39		CC			2	2
	Technologies des produits		20	8*	28		CC			3	3
	Management de la sanitation		3	6*	9		CC			1	1
TOTAL UE5			42	34	76	6				6	6

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Management de la production in situ	Management des équipes en cours de fabrication		10	30*	40		CC			2	2
	Gestion des déchets, des fluides et énergies		10		10		CC			3	3
	Identification des risques au sein d'un atelier de transformation		5	15	20		CC			1	1
TOTAL UE6			25	45	70	6				6	6

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projets tutorés	Projet Management		40		40		CC			2	2
	Projet technologique		100		100		CC			4	4
TOTAL UE7			140		140	6				6	6

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage	Stage	32 semaines en entreprises					CT		12		12
TOTAL UE8						12			12		12
TOTAL hors projets			283	127	410	42			42		42
TOTAL dont projets			423	127	550	60			60		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.

Sauf dispositions spécifiques liées à la réglementation des IUT, le Référentiel commun des études LMD précise les règles et principes applicables aux formations dispensées par l'université de Bourgogne en matière de modalités de contrôle des connaissances, d'organisation d'examen et de tenue des jurys.

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 (sauf UE1). 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 (sauf UE1). **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 2^{ème} session se réunit après la fin des épreuves 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

- Evaluation de la formation académique par les étudiants

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.