

Niveau :	<b>LICENCE PROFESSIONNELLE</b>					Année 3
Domaine :	SCIENCES TECHNOLOGIES SANTE					<b>LP</b> 180 ECTS
Mention :	INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION					
Intitulé :	<b>Spécialisation Agro-Alimentaire pour la Maintenance et les Travaux Neufs (SAAM-TN) <i>En Alternance</i></b>					
Volume horaire étudiant :	0 h	230 h	180 h	0 h	140 h	<b>550 h</b>
	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 (stage)	

**Contacts :**

Responsables de la formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Responsables pédagogiques  Dominique CHALET Sébastien LIONNET ☎ 03.80.39.65.42  Mail commun : <a href="mailto:diretulpsaam@iut-dijon.u-bourgogne.fr">diretulpsaam@iut-dijon.u-bourgogne.fr</a> <a href="mailto:rplpscvm@iut-dijon.u-bourgogne.fr">rplpscvm@iut-dijon.u-bourgogne.fr</a>	Responsable de scolarité  Dante PARINI  ☎ 03.80.39.64.10 <a href="mailto:scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr">scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr</a>  Suivi LP SAAM-TN ☎ 03.80.39.65.34  Suivi pédagogique 03.80.39.65.40 <a href="mailto:gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr">gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr</a>  Suivi Apprentissage IFRIA ☎ 03.80.70.27.31 <a href="mailto:contact@ifria-bfc.fr">contact@ifria-bfc.fr</a>  Suivi formation continue SEFCA ☎ 03.80.39.51.80 <a href="mailto:formationcontinue@u-bourgogne.fr">formationcontinue@u-bourgogne.fr</a>
Composante(s) de rattachement :	IUT DIJON-AUXERRE Département <b>Génie Biologique</b> <b>GB</b> 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 à destination des services de maintenance ou travaux neufs pour les industries biotechnologiques (alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques etc..) ou de ses prestataires, ayant reçu une formation spécifique liée aux contraintes de ces d'industries (hygiène, sécurité..)

### A l'issue le diplômé sera capable de :

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

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

Les apprenants pourront postuler aux fonctions de responsable ou de gestionnaire des services maintenance et/ou travaux neufs 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 agro-alimentaire.

Il pourra être envisagé des poursuites d'étude par la voie de l'alternance ou de la professionnalisation en école d'ingénieur agro-alimentaire ou en Master Pro dans les domaines de l'agro-alimentaire ou de la maintenance.

Types d'emplois accessibles :

- Responsable de services maintenance et/ou travaux neufs
- Experts en installations de lignes de production pour l'industrie agro-alimentaire (et/ou pharmaceutique-cosmétique)
- Auditeur en sécurité industrielle et génie climatique pour l'industrie alimentaire

### ■ Compétences acquises à l'issue de la formation

- Connaissance de la maintenance industrielle et du génie de la production industrielle
- Diagnostics des causes d'un défaut ou d'un arrêt sur une ligne de production
- Gestion d'un service de maintenance ou travaux neufs en industries alimentaires
- Maîtrise de la qualité et des risques liés à la production et aux denrées alimentaires
- Connaissance des réglementations (hygiène, sécurité, environnement, qualité) en vigueur
- Maîtriser les informations et rendre compte (savoir communiquer)

## Modalités d'accès à l'année de formation :

### ■ Formation initiale

Cette formation s'adresse aux étudiants ayant atteint un **niveau « BAC+2 » (2ème année du cursus Licence scientifique (LMD), BTS, DUT ou diplôme équivalent) scientifiques et/ou techniques** en lien avec la maintenance, la physique industrielle, le contrôle industriel, la production industrielle, le génie climatique, l'ingénierie.....

Compte tenu de l'hétérogénéité des publics concernés, l'organisation des parcours de formation prendra en compte les pré-acquis scientifiques et techniques de chacun.

Pour apporter une **double compétence**, la formation est également ouverte à des étudiants motivés d'autres formations, par exemple management, gestion de production, industries alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques...

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 (contrat ou période de professionnalisation, CIF, .....)

Les employés des industries de transformation sont les premiers concernés par cette licence professionnelle 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.

Si le candidat n'a pas le diplôme requis à l'entrée en formation (bac+2) mais justifie d'une expérience professionnelle suffisante, une validation des acquis professionnels et personnels (VAPP) peut lui permettre d'intégrer la formation.

Pour ces voies d'accès à la licence professionnelle " Spécialisation Agro-Alimentaire pour la Maintenance et les Travaux Neufs (SAAM-TN)", le candidat devra prendre contact avec le service universitaire de formation continue de l'université de Bourgogne (SEFCA – [formationcontinue@u-bourgogne.fr](mailto:formationcontinue@u-bourgogne.fr) ).

L'organisation des enseignants permettra de suivre des modules de formation dans le cadre de la Formation Continue.

## 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, 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 (42%) de TP (33%) et de projets tutorés (25%)

## L'enseignement académique est subdivisé en trois grands domaines d'enseignement :

### Les disciplines propres à l'industrie alimentaire (ou biotechnologique)

- Connaissance des procédés alimentaires (UE2 – 71h)
- Spécificité des équipements de production, de conditionnement et des locaux en industrie alimentaire (UE4 – 57h)

### Les domaines du génie et de l'expertise industriels

- Expertise des équipements de génie climatique (UE3 – 57h)
- Gestion automatisée des lignes de production en industrie alimentaire (UE5 – 56h)
- Outils de la productique (UE7 – 60h)

### Le domaine managérial

- Management des performances des unités de production (UE6 – 57h)
- Communication / Anglais (UE1 – 52h)

## Les UE Professionnelles :

- Projets (dont les habilitations) (UE8 – 140h)
- Période en entreprise (UE9 – 32 semaines)

## Personnel enseignant :

### L'équipe enseignante est constituée :

- 30% d'enseignants de l'Université de Bourgogne (IUT)
- 30% d'enseignants des centres pédagogiques partenaires :
  - 15 % Lycée Hyppolyte Fontaine de Dijon
  - 15 % Le LEGTA de Plombières les Dijon
- 40% par des professionnels des entreprises associées au projet

### Entreprises participantes :

La licence Pro SAAM-TN a été créée à la suite d'une enquête de l'ARIA qui a recensé les besoins des entreprises en industries alimentaires, les entreprises intéressées souhaitent accueillir des étudiants et participer activement à la formation.

Voici une liste non exhaustive des entreprises partenaires

- |                            |                         |                         |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| - Alsa                     | - Amora                 | - Eckes Granini         |
| - Européenne de condiments | - Nestlé                | - Jacquet Pannification |
| - Duc de Bourgogne         | - Salaisons dijonnaises | - Fromagerie Berthaud   |
| - Amiotte                  | - LDC                   | - LU                    |

## ■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Compétences transversales</b>	Gestion Communication		22		22		CC			3	3
	Communication en langue anglaise		20		20		CC			3	3
	Projet personnel et professionnel		10		10		CC			2	2
<b>TOTAL UE 1</b>			<b>52</b>		<b>52</b>	<b>5</b>				<b>8</b>	<b>8</b>

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Connaissance des procédés alimentaires	Filières et process IA		11	16	27		CC			5	5
	Opérations Unitaires		20	24	44		CC			5	5
<b>TOTAL UE 2</b>			<b>31</b>	<b>40</b>	<b>71</b>	<b>7</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Expertise des équipements Climatique et frigorifique	Installations frigorifiques		12	7	19		CC			4	4
	Installations Emissions Chaleurs Traitement des eaux		11	8	19		CC			3	3
	Distribution / Régulation Traitement des ambiances		12	7	19		CC			3	3
<b>TOTAL UE 3</b>			<b>35</b>	<b>22</b>	<b>57</b>	<b>8</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Spécificités QHSE dans les IA	Outils et Méthodes pour la qualité		14		14		CC			4	4
	Microbiologie et hygiène		6	20	26		CC			4	4
	Hygiène et risques à maîtriser		17		17		CC			3	3
<b>TOTAL UE 4</b>			<b>37</b>	<b>20</b>	<b>57</b>	<b>6</b>				<b>11</b>	<b>11</b>

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Gestion automatisée des lignes de conditionnement en IA	Capteurs et composants spécifiques aux IA		12	8*	20		CC			3	3
	Bus et réseaux de terrain		6	4*	10		CC			2	2
	Nouvelles technologies appliquées aux systèmes de production des IA		12	8*	20		CC			3	3
	Intervention sur lignes de production automatisée			6*	6		CC			2	2
<b>TOTAL UE 5</b>			<b>30</b>	<b>26*</b>	<b>56</b>	<b>5</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils d'optimisation de la Maintenance	GMAO			20	20		CC			2	2
	Spécificités et outils de la maintenance		22		22		CC			4	4
	Organisation des infrastructures		15		15		CC			4	4
<b>TOTAL UE 6</b>			<b>37</b>	<b>20</b>	<b>57</b>	<b>6</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Productique pour le Génie Mécanique	Soudage		2	8*	10		CC			2	2
	Tournage – fraisage		4	20*	24		CC			4	4
	Commande numérique		2	24*	26		CC			4	4
<b>TOTAL UE 7</b>			<b>8</b>	<b>52*</b>	<b>60</b>	<b>6</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

\* TP à effectif réduit pour raison de sécurité

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projets tutorés	Conduite de projet				140		CC			10	10
<b>TOTAL UE 8</b>					<b>140</b>	<b>5</b>				<b>10</b>	<b>10</b>

UE9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stages	Période en entreprise		32 semaines				CC			20	20
<b>TOTAL UE 9</b>			<b>32 semaines</b>			<b>15</b>				<b>20</b>	<b>20</b>

<b>Total annuel hors projets</b>	<b>0</b>	<b>230</b>	<b>180</b>	<b>410</b>	<b>40</b>					<b>70</b>	<b>70</b>
<b>Total annuel dont projet</b>	<b>0</b>	<b>370</b>	<b>180</b>	<b>550</b>	<b>60</b>					<b>100</b>	<b>100</b>

### ■ 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.

Par ailleurs les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université : [http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel\\_etudes\\_lmd.pdf](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 stag (UE8 et UE9).**

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 et est soumis à l'obtention d'un contrat (formation exclusivement par alternance)

## **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<sup>ème</sup> session se réunit après la fin des épreuves orales et de la soutenance de stage.

### Jury et délivrance 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 par les étudiants de la formation académique

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.