

Domaine

Sciences, Technologie, Santé

Modalités de formation

Formation initiale

Formation continue

En alternance

Effectifs

Capacité d'accueil : 25 étudiants

Lieu(x) de formation

UFR de Pharmacie

Contact

Formation continue :

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

Formation Initiale :

pharmacie.scolarité@u-picardie.fr

Candidature

[https://www.u-](https://www.u-picardie.fr/formation/candidater-s-inscrire/)

[picardie.fr/formation/candidater-s-](https://www.u-picardie.fr/formation/candidater-s-inscrire/)
[inscrire/](https://www.u-picardie.fr/formation/candidater-s-inscrire/)

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau III (BTS,
DUT)

Niveau de sortie : Niveau II (Licence
ou maîtrise universitaire)

Coût de la formation : 6108 €

**Prise en charge des frais de
formation possible**

Volume horaire : 600 h + 30 semaines
en entreprise

Demander une étude personnalisée de
financement : [https://www.u-](https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation)
[picardie.fr/formation/formation-](https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation)
[professionnelle-continue/financer-son-](https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation)
[projet-formation](https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation)

En savoir plus sur la Formation
continue : <https://www.u-picardie.fr/sfcu/>

LICENCE PROFESSIONNELLE INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION ADDITIFS, AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET ALIMENTS SANTÉ

Objectifs

Les diplômés maîtriseront toute la chaîne de production d'une denrée alimentaire de sa conception jusqu'à son conditionnement, avec une rigueur extrême sur la qualité d'un produit conforme à la réglementation et sans risque sanitaire. Ils seront capables d'en donner une information claire aux consommateurs ou aux intermédiaires évitant tout risque de santé (e. g. syndromes allergiques, intolérances, etc.). Ils pourront argumenter sur les bienfaits santé de certains nutriments ajoutés ou retirés des denrées alimentaires ou boissons et ils seront des collaborateurs aguerris aux risques toxicologiques potentiels des additifs et auxiliaires technologiques. Ils seront force de propositions pour l'adaptation des profils nutritionnels dans le contexte d'une population vieillissante et face à l'augmentation de pathologies chroniques ou de l'insécurité alimentaire avec le développement d'une alimentation "thérapeutique" (protéino-énergétique, enrichie en vitamines, en minéraux, etc.).

Compétences

- Maîtriser la fabrication (formulation, production, conditionnement et étiquetage) de denrées alimentaires et de produits alimentaires intermédiaires (appelés PAI).
- Apporter un bagage approfondi sur la qualité et la sécurité alimentaire permettant une réponse adaptée à la grande distribution ou à un marché plus spécifique (e. g. restauration collective, personne âgée, sportif, diabétique, etc.) sur le plan organoleptique et nutritionnel.
- Gérer les risques sur le plan sanitaire (i. e. contamination microbienne, chimique, corps étrangers, produits néoformés, emballages, etc.) et connaître les impératifs d'une information claire pour le consommateur et les intermédiaires.
- Former en un an des spécialistes aguerris à la réglementation et rapidement opérationnels dans le domaine des additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, ingrédients fonctionnels, leur formulation dans l'aliment Bio ou conventionnel.
- Répondre par l'innovation et le développement aux besoins croissants des fournisseurs ou utilisateurs d'additifs, d'aliments santé, de PAI, les entreprises IAA et les acteurs de la restauration collective souhaitant développer le « Clean Label » et l'alimentation sans additifs, sans allergènes ou encore spécifique (ex: enrichie en protéines, aliments mixés texturés...).

Conditions d'accès

- Titulaire d'un niveau Bac+2, technique ou scientifique (D.E.U.G., D.E.U.S.T., L2., B.T.S., D.U.T., etc.). Autres cursus possibles (sur projet professionnel, nous consulter).
- Personnes en reprise d'études, salariés, demandeurs d'emploi par validation d'Acquis.
- Validation des Acquis d'Expérience (VAE) possible.

Après la formation

Débouchés professionnels

Les diplômés exerceront prioritairement dans un des champs d'application de la licence : La production, la formulation, la qualité et sécuritaire alimentaire, le contrôle qualité, la législation et la réglementation, la recherche et le développement dans l'Industrie Alimentaire. Les compétences transversales permettent d'autres débouchés dans les secteurs cosmétiques, parapharmaceutiques, les parfums, en chimie fine et en environnement.

Organisation

La formation se déroule sur 12 mois et commence en septembre. Elle comporte 7 unités d'enseignement réparties comme le diagramme ci-dessous.

Volume horaire (formation initiale): 1219 h au total, dont 560 h de stage et 150h de projet professionnel tuteuré pour un nombre total de 60 ECTS.

Calendrier et périodes de formation

De octobre à fin mars : rythme de 1 (ou 2) semaine(s) à l'université et 1 (ou 2) semaine(s) en entreprise. De avril à fin août: rythme de 3 semaines en entreprise et 1 semaine à l'université pour la réalisation du projet professionnel tuteuré.

Contrôle des connaissances

Contrôle continu et/ou examens terminaux. Autoévaluations sur environnement numérique de travail (Moodle).

Modalités de contrôle des connaissances disponibles sur la page web de l'UFR.

Responsable(s) pédagogique(s)

Christophe Bienaime

christophe.bienaime@u-picardie.fr

Références & certifications

Identifiant RNCP : 30074

Codes ROME :

- A14 : Production
- J : Santé
- H02 : Production industrielle

Autres informations

Informations supplémentaires : <https://licenceprofessionnelle.wordpress.com/>

Programme