



LICENCE PRO



INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE :
ALIMENTATION

Spécialité Génie Culinaire et Procédés
Agroalimentaires

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle vise à préparer les étudiants aux fonctions de concepteurs-développeurs, techniciens supérieurs R&D dans l'industrie agroalimentaire dans les domaines des plats élaborés. La Licence a pour ambition de réconcilier les deux approches souvent opposées dans l'industrie agroalimentaire : l'aspect industriel et ses contraintes (production de masse, standardisation...) et les arts culinaires.



COMPÉTENCES VISÉES

Compétences techniques acquises dans le domaine culinaire, bonnes connaissances au plan scientifique, sociologique, réglementaire et économique et conduite de projet.

DÉBOUCHÉS

Techniciens R&D, Assistants du responsable de service R&D, Consultants culinaires.

CAPACITÉ D'ACCUEIL ET MODALITÉS D'ADMISSION

15 étudiants

Intégration sur dossier

Formation en alternance : le candidat devra trouver une entreprise dans le secteur de l'agroalimentaire



PRÉREQUIS POUR INTÉGRER LA FORMATION

- BTS Hôtellerie-Restauration
- BTSA IAA spécialité industrie alimentaire
- BTS Diététique
- DUT Génie biologique option Diététique
- Licence 2 mention Biologie ou SVN (avec une expérience en restauration traditionnelle)
- DEUST TML, option Valorisation et Production des Bio-ressources Aquatiques (avec une expérience en restauration traditionnelle)
- DUT Génie biologique option IAB (avec une expérience en restauration traditionnelle)
- Salariés ou demandeurs d'emploi de filières technologiques ayant, au minimum 2 années d'expérience professionnelle, salariés de PME-PMI du domaine agroalimentaire, salariés de grande distribution avec une expérience dans le domaine de la restauration.

Possibilité de Validation des Acquis de l'Expérience.

PARTENAIRES

Sous la responsabilité pédagogique du département SVN ULCO en partenariat avec le Lycée Hôtelier du Touquet et la Plate-Forme d'Innovation Nouvelles Vagues.



Industrie Agroalimentaire : Gestion, Production et R&D

SEMESTRE 1	COURS TD	TD	TP	ECTS
Techniques culinaires	40h	25h	15h	
Formulation R&D, procédés agroalimentaires et analyse sensorielle	61h	41h	20h	4 6
Additifs et allergènes alimentaires	10h	10h		1
Biochimie alimentaire	38h	26h	12h	4
Microbiologie alimentaire	32h	16h	16h	3
Projet tuteuré : formulation	44h	14h	30h	4
Sociologie du comportement alimentaire	20h	20h		2
Marketing agroalimentaire	22h	22h		1
Anglais professionnel	25h	25h		3
Bureautique	15h	15h		1
Expression écrite et orale	15h	15h		1



Industrie Agroalimentaire : Gestion, Production et R&D

SEMESTRE 2	COURS TD	TD	TP	ECTS
Qualité agroalimentaire	20h	20h		1
Sécurité sanitaire	30h	30h		3
Veille relative aux filières agroalimentaires	6h	6h		1
Projet professionnel	25h	25h		2
Anglais professionnel	25h	25h		3
Management des ressources humaines	15h	15h		1
Projet tuteuré : réalisation	16h	6h	10h	3
Economie de l'industrie agroalimentaire	19h	19h		1
Périodes en entreprise				15



CONTACTS & LIEUX DE FORMATION

CUEEP LITTORAL DE BOULOGNE SUR MER

Ghislaine DESJARDINS

Tél. : 03 21 99 45 40

E-Mail : ghislaine.desjardins@univ-littoral.fr

<http://cueep.univ-littoral.fr>

cueep@univ-littoral.fr

RESPONSABLE DE LA FORMATION

Pierrette ETHUIN

