

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification

Code RNCP : 30074

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Artois, Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, Université de Franche-Comté - Besançon, Université de Bordeaux, Université de Bretagne Occidentale - Brest, Université de Caen Normandie, Conservatoire national des arts et métiers, Université de Bourgogne - Dijon, Université Grenoble Alpes, Université du Havre, Université du Littoral Côte d'Opale, Université Claude Bernard - Lyon 1, Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne, Université de Rennes 1, Université de Rouen, Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Université Clermont Auvergne, Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis, Université de Lorraine	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme.

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

112 Chimie-biologie, biochimie, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Participation à la création, l'analyse et le respect d'un cahier des charges de sécurité alimentaire de produits ou de matières premières en lien avec les impératifs de la production et en fonction de l'évolution du marché
- Contribution à l'organisation du travail de production ou de bioproduction (processus, flux, gestion des stocks...) en agroalimentaire
- Implication dans la conception, la formulation et le développement industriel d'un nouveau produit, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité
- Aide à l'amélioration/optimalisation d'un produit ou d'un procédé
- Participation à l'évolution opérationnelle des systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise
- Respect de la planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts
- Participation à la conduite de projets pour l'agroalimentaire : innovation, étude de marché, élaboration, faisabilité, planification et coordination avec les différents secteurs de l'entreprise
- Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires
- Assistance à la gestion et l'animation d'une équipe de production/de distribution

- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
- Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires
- Analyser les risques de la production agroalimentaire
- Mettre en oeuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process
- Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
- Mettre en place et interpréter une étude sensorielle
- Analyser des données physico-chimiques et chimiques
- Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure
- Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire
- Participer à l'animation d'une équipe
- Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques

- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

- Assistant/Responsable qualité
- Assistant/Responsable production
- Assistant de responsables en sécurité alimentaire
- Assistant ingénieur de conception et Développement
- Assistant ingénieur en Recherche et Développement
- Contrôleur qualité
- Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Technicien conseil
- Assistant technique
- Technicien en hygiène et environnement
- Assistant technique d'ingénieur de production
- Agent de fabrication de production alimentaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

- H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement
- H2502 : Management et ingénierie de production
- H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités de la certification permettent de valider les compétences via l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme (l'article 11 de l'arrêté Licence 2011). Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier (prioritaire sur l'ensemble du cursus conduisant à la licence), soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits pour le niveau licence.

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		Composition définie par le Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X
LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX	

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 1er août 2011 relatif à la licence
- **Arrêté du 22 janvier 2014**, fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- **Arrêté du 22 janvier 2014**, fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 **modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015**

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Université d'Artois, arrêté du : 25/06/2015 Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, arrêté du : 13/05/2016 Université de Franche-Comté - Besançon, arrêté du : 20/04/2017 Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2016 Université de Bretagne Occidentale - Brest, arrêté du : 25/07/2017 Université de Caen Normandie, arrêté du : 07/02/2017 Conservatoire national des arts et métiers, arrêté du : 24/08/2016 Université de Bourgogne - Dijon, arrêté du : 18/04/2017 Université Grenoble Alpes, arrêté du : 11/07/2016 Université du Havre, arrêté du : 09/05/2017 Université du Littoral Côte d'Opale, arrêté du : 19/06/2015 Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 01/06/2016 Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne - Paris 12, arrêté du : 16/07/2015 Université Rennes 1, arrêté du : 29/06/2017 Université de Rouen, arrêté du : 09/05/2017 Université Paul Sabatier - Toulouse 3, arrêté du : 01/06/2016 Université de Clermont Auvergne, arrêté du : 23/03/2017 Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambresis, arrêté du : 03/07/2015 ; Université de Lorraine, arrêté du : 15/06/2018

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015 - Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université d'Artois](#)

[Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse](#)

[Université de Franche-Comté - Besançon](#)

[Université de Bordeaux](#)

[Université de Bretagne Occidentale - Brest](#)

[Université de Caen Normandie](#)

[Conservatoire national des arts et métiers](#)

[Université de Bourgogne - Dijon](#)

[Université Grenoble Alpes](#)

[Université du Havre](#)

[Université du Littoral Côte d'Opale](#)

[Université Claude Bernard - Lyon 1](#)

[Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne - Paris 12](#)

[Université Rennes 1](#)

[Université de Rouen](#)

[Université Paul Sabatier - Toulouse 3](#)

[Université de Clermont Auvergne](#)

[Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambresis](#)

[Université de Lorraine](#)

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :