

Sciences, Technologies, Santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

RNCP17724 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221, 118f, 112
Code(s) ROME	H1201, H1210, H2502, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse

<http://www.univ-avignon.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- 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 (concurrence, goûts et exigences des consommateurs, réglementation...),
- 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/optimisation 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 (recherche, achats, production, marketing, logistique, commercial...),
- 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 (agroalimentaire, restauration collective...),

Ce professionnel permet à son entreprise agroalimentaire de s'adapter constamment à l'évolution du marché (concurrence, exigences des consommateurs, réglementation,...) et gère l'ensemble des éléments de production des produits (organisation, productivité, sécurité des personnes, sécurité des aliments), en lien avec les impératifs de l'entreprise. Il est au cœur des relations externes (fournisseurs, clients, prestataires) et des relations internes avec les autres services de l'entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Connaître les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires (boissons, produits

laitiers, végétaux, carnés, du terroir, issus de l'agriculture biologique...),

- Connaître et appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires (sécurité, étiquetage, allergènes, OGM...),
- Savoir analyser les risques de la production agroalimentaire,
- Connaître les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement (HACCP, sécurité alimentaire, plan hygiène, nettoyage, désinfection, décontamination...)
- Savoir analyser les coûts de production et proposer des modifications de process,
- Être familier avec les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks,
- Savoir mettre en place et interpréter une étude sensorielle,
- Savoir analyser des données physico-chimiques et chimiques,
- Connaître 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.

- 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 (concurrence, goûts et exigences des consommateurs, réglementation...),
- 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/optimisation 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 (recherche, achats, production, marketing, logistique, commercial...),
- 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 (agroalimentaire, restauration collective...)

Compétences professionnelles transversales

- 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

Compétences transversales et linguistiques

- 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

Chaque mention pourra être déclinée en parcours (anciennement spécialités) permettant d'acquérir des compétences complémentaires. Pour plus d'information, se reporter aux liens renvoyant sur les sites des différentes universités habilitées/accréditées.

• ----

Le professionnel titulaire de la licence professionnelle est en mesure de :

- gérer et planifier une production
- gérer et animer une équipe de production
- gérer les stocks, les approvisionnements, les expéditions et leur logistique
- maîtriser et mettre en oeuvre les principaux procédés de transformation des produits
- calculer les coûts, proposer des modifications de process, faire le lien entre le coût et l'organisation
- garantir les respects des règles de sécurité dans les ateliers
- maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle
- participer à l'amélioration d'un système de production
- communiquer et sensibiliser sur les risques
- participer à la performance de l'entreprise tout en favorisant la qualité de vie au travail

Le professionnel est capable de :

- appliquer les techniques de base du management (animation d'équipe, de réunion, conduite d'entretien,...)
- prendre en charge la planification et l'ordonnancement d'une production
- mettre en oeuvre les techniques actuelles ou à venir en matière de fabrication dans le respect des bonnes pratiques de fabrication
- appliquer la réglementation actuelle (sécurité, étiquetage, allergènes, OGM,...)
- travailler avec des équipes ou des acteurs pluridisciplinaires
- appréhender les logiques de la gestion
- maîtriser les outils de la qualité (HACCP, plan hygiène, nettoyage,...) et participer activement aux évolutions de la politique de qualité de l'entreprise
- maîtriser les outils de la sécurité au travail et de la prévention des risques professionnels.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le diplômé peut exercer dans les secteurs de l'industrie agro-alimentaire et agro-industrie.

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les emplois accessibles les plus courants sont les suivants :

- Assistant/Responsable qualité
- Assistant QSE
- Assistant/Responsable production
- Assistant logistique
- Assistant achats
- 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
- Second du chef d'entreprise dans les TPE
- Chef d'équipes
- Cadre intermédiaire ordonnancement et planification

Dans les PME, ce cadre intermédiaire pourra prendre en charge de manière polyvalente et de manière durable des fonctions transversales (production et qualité, par exemple).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 373 €
Familles professionnelles (FAP)	E2X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries chimiques et plastiques · tension 3/5 (Modérée) E2X40 — Ouvriers qualifiés des industries chimiques et plastiques · tension 4/5 (Élevée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	61 498
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	E2X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries chimiques et plastiques E2X40 — Ouvriers qualifiés des industries chimiques et plastiques E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
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

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé :

- d'une majorité d'enseignants-chercheurs
- des personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée.

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-avignon.fr> - rubrique formations, formations courtes

Université Avignon Lpro MPA

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/17724/>