

Domaine : Sciences, technologies, santé Mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité : Formulation et développement industriel de produits alimentaires (FODIPA)

RNCP21249 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H1210, H1404, H1401, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université du Havre
<http://www.univ-lehavre.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Selon la taille et l'organisation de l'entreprise, le diplômé sera capable de travailler en autonomie ou au sein d'une équipe. Apte à prendre des responsabilités d'encadrement d'équipe et de conduite de projet dans les domaines de la formulation et du développement industriel, il conduit des projets de développement de nouveau produit ou d'amélioration de procédé de fabrication.

Liste des activités visées par le diplôme :

Formuler un nouveau produit
Améliorer un produit ou un procédé
Conduire le développement industriel d'un produit
Vérifier et analyser les données de production
Gérer le budget de l'unité de production
Encadrer une petite équipe
Conduire un projet et communiquer avec les collaborateurs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

A- Formuler un nouveau produit
II/Elle analyse un cahier des charges et établit une stratégie de formulation
II/Elle élabore une nouvelle recette
II/Elle est capable d'utiliser des nouveaux ingrédients
II/Elle étudie la stabilité du produit et détermine sa durée de vie
II/Elle connaît et applique la réglementation relative aux produits alimentaires
II/Elle met en place une démarche d'analyses physicochimique et sensorielle

II/Elle calcule et maîtrise les coûts

B- Améliorer un produit ou un procédé

II/Elle améliore le profil nutritionnel, la texture et les critères qualité d'un produit

II/Elle améliore un procédé (processus de fabrication, rendement, pertes...)

C- Conduire le développement industriel d'un produit

II/Elle transpose les essais laboratoire à l'échelle industrielle

II/Elle conduit les tests série dans l'atelier de production

II/Elle met en place un cahier des charges fournisseurs

II/Elle réagit aux aléas techniques

D- Encadrer une équipe

II/Elle manage l'équipe

II/Elle fixe et fait atteindre les objectifs

II/Elle réagit aux aléas humains et gère les conflits

II/Elle construit le planning de travail

II/Elle transmet la connaissance au personnel de son service

II/Elle met en œuvre les bases du droit du travail au quotidien

E- Conduire un projet

II/Elle anime et structure la démarche de projet

II/Elle choisit la méthode adaptée

II/Elle précise le plan d'action et élabore le tableau de bord

II/Elle identifie les compétences et répartit la charge de travail

II/Elle évalue la faisabilité industrielle d'un projet et en évalue le niveau de risques

II/Elle établit le budget du projet en tenant compte des indicateurs budgétaires

II/Elle participe à la veille technologique dans ses domaines de spécialité

F- Communiquer

II/Elle utilise les outils informatiques

II/Elle sait animer une réunion

II/Elle utilise à bon escient les techniques de « reporting »

II/Elle fait remonter à la hiérarchie les informations utiles

II/Elle est capable d'échanger en anglais technique

II/Elle assure l'interface avec les différents services dans ses domaines de compétence

II/Elle travaille avec les fournisseurs et les sous-traitants

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce cadre intermédiaire polyvalent travaille dans le secteur des industries alimentaires dans un service de Recherche & Développement ou en production. Il exerce son activité dans un grand groupe ou au sein d'une PME.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef d'atelier ou chef d'équipe

Responsable de production

Technicien R&D

Chef de projet formulation développement

Assistant ingénieur innovation développement et applications

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)	2 851 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	20 316
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	5 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

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, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur) en termes d'enseignants-chercheurs de l'Université, d'enseignants des établissements partenaires et de professionnels. Jury sous la présidence d'un enseignant-chercheur de l'Université.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury VAE de l'université du Havre

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Site internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/21249/>