

Domaine Sciences, technologies, santé, mention industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

RNCP26572 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H2102, H2502, H2504, H1302, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Bordeaux
<http://www.u-bordeaux.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Liste des activités visées par le diplôme :

Ce diplôme est constitué de deux parcours menant à des emplois distincts.

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire :

Le professionnel diplômé de ce parcours assure la gestion de la production, le management d'équipes et l'amélioration des coûts de production dans le domaine technique de l'agro-alimentaire. Il :

- Assure la gestion technique d'une ou plusieurs phases d'un processus de fabrication s'effectuant à l'aide d'équipements souvent lourds et automatisés
- Procède au diagnostic des signes de dysfonctionnement afin de prévenir les pannes
- Peut intervenir dans le pilotage ou la conduite d'installations ou machines, surtout lors de manoeuvres délicates
- Détient un rôle prépondérant dans la préparation, la mise au point et le lancement d'une fabrication (réglage, essai, conduite)
- Veille à l'amélioration de la qualité et à la gestion optimale des coûts de fabrication.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

Le professionnel diplômé de ce parcours :

- Maîtrise les méthodes et techniques d'analyses des dangers nécessaires à l'évaluation des risques de nature et d'origines diverses - microbiologiques, parasitologiques - génétiques (OGM)- chimiques (métaux toxiques, produits phytosanitaires, colorants, ..) - allergènes et physiques (corps étrangers endogènes et exogènes aux denrées alimentaires)
- Apporte une expertise à la fois curative et préventive à tous les stades de la chaîne de production
- Anime, contrôle, vérifie et surveille les actions correctives et leur efficience
- Met en œuvre et s'appuie sur les exigences réglementaires (veille réglementaire, bonnes pratiques HACCP, traçabilité, ..)
- Déploie, formalise, anime les démarches qualité, sécurité et environnement définies par l'entreprise ou exigées par les clients (dossier d'accréditation et de certification)
- Forme et contrôle les équipes à l'hygiène, à la sécurité, et contrôle la sécurité par rapport à l'environnement.
- Evalue les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'homme.

- Situe les problèmes dans leur cadre juridique, européen et national.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire :

Le titulaire du diplôme est capable d' :

- Utiliser l'outil informatique pour résoudre un problème de gestion de production (GPAO, tableaux de bords Excel, ERP)
- Optimiser la performance industrielle de production et valorisation dans le cadre de l'amélioration continue
- Intégrer la politique et les démarches Qualité-Sécurité-Hygiène, Environnement et Développement durable de son entreprise dans son travail de production
- Concevoir et mener un projet (produits, procédés, réglementation, organisation...) en fonction d'un cahier des charges
- Évaluer la situation de l'entreprise à partir d'un diagnostic technique, économique et financier pour l'amélioration des performances industrielles ou le redéploiement de l'entreprise ; Lire les tableaux de bord et indicateurs financiers et de production de l'entreprise
- Évaluer un prix de revient, élaborer un budget et le défendre dans le cadre d'un projet ou d'une mission entreprise ; Interpréter un bilan, un compte de résultat (redéploiement d'entreprises)
- Interagir avec l'ensemble des services (Qualité, maintenance, R&D ...)

Le titulaire du diplôme :

- maîtrise les savoirs formels et pratiques des sciences des aliments (propriétés organoleptiques, sécurité hygiénique...) et sait les appliquer au pilotage d'un outil de production d'une industrie agroalimentaire
- sait mobiliser ses connaissances des domaines technique, réglementaire, économique, social et humain indispensables pour la gestion de la production des denrées alimentaires et la valorisation
- connaît les outils de transformation, de valorisation des co-produits ainsi que les procédés de transformations en industries, et en comprend l'importance.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

Le titulaire du diplôme dispose d'un socle de connaissances solides sur :

- Les techniques et méthodes d'analyses et d'expertises
- Les techniques d'audit
- La formalisation de documents qualité et sécurité
- La réglementation en vigueur pour le secteur agro alimentaire
- Les modalités de communication avec les équipes, l'animation de réunion et de formation

Le titulaire du diplôme est capable d' :

- Identifier et évaluer les risques liés à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, la sécurité des hommes et la sécurité pour l'environnement
- Animer les groupes de travail pour définir les actions préventives face aux risques identifiés , formaliser les actions à mettre en œuvre, vérifier l'application et la surveillance
- Former les équipes à l'hygiène, la qualité , la sécurité en associant la notion de respect d'environnement
- Échanger et communiquer en interne quelque soit le niveau et en externe (clients, organismes certificateurs, autorités compétentes, prestataires de service,...)
- Formaliser, déployer, animer, faire vivre et suivre la politique qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Conseiller et assister la direction pour la définition de la politique de sécurité (sécurité sanitaire, sécurité du travail sécurité environnementale)
- Animer , encadrer et diriger une équipe de techniciens et de cadres.

Compétences préprofessionnelles communes aux deux parcours :

- Être en capacité de réinvestir ses connaissances et aptitudes acquises dans un contexte professionnel (projet tuteuré et mission de stage)
- Comprendre l'environnement politique, juridique, culturel, économique et financier d'une entreprise, ses décisions stratégiques et ses relations avec son environnement.
- Construire son projet personnel et professionnel et valoriser ses compétences et ses expériences par écrit et oralement.

Compétences transférables communes aux deux parcours :

- Piloter et animer une équipe de travail, une équipe ou un groupe de projet - Gérer les conflits
- Planifier et organiser son temps et son travail. Gérer les contraintes et les délais. Faire face à l'imprévu

- Analyser une situation de travail, appréhender la complexité et prendre du recul pour se remettre en question
- Communiquer oralement : vocabulaire technique, syntaxe, niveau d'expression, utilisation d'un langage adapté, d'un ton approprié ; savoir convaincre, susciter l'adhésion
- Communiquer par écrit : orthographe, syntaxe, mise en forme des documents en conformité avec les usages et règles
- Rechercher, analyser et synthétiser les informations.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Tous les types de secteurs industriels de l'agro-alimentaire : industries de la viande, laitière, de la pâtisserie et des biscuits, secteur des conserves, des produits divers transformés, industries et secteur des boissons (embouteillage) et restauration collective . Liste non exhaustive.

Tous les types d'entreprises et quelles que soient leurs tailles : TPE, PME, jusqu'aux grands groupes. Collectivités.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Parcours management de la production et valorisation en industrie agro-alimentaire:

La fonction visée est cadre intermédiaire en gestion de production. Les métiers peuvent être aussi à l'interface production/qualité car les deux domaines sont souvent indissociables ainsi que dans la logistique, notamment, des produits frais.

Parcours Démarche qualité et maîtrise des risques en industrie agro-alimentaire :

Responsable hygiène et/ou sécurité,

Responsable qualité, sécurité et environnement

Responsable et contrôleur qualité matières et produits finis

Auditeur qualité, sécurité-maintenance et environnement

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)	2 506 €

Familles professionnelles (FAP)

E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très 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)
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée)
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée)
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)

Projets de recrutement (BMO 2026)	62 020
-----------------------------------	--------

Jugés difficiles à recruter	43 %
-----------------------------	------

Emplois saisonniers	27 %
---------------------	------

Familles professionnelles (FAP)

E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie
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
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury comprend :

- des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le Jury est composé :

- d'une majorité d'enseignants-chercheurs
- de 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

Université de Bordeaux

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26572/>