

Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité

Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation

RNCP4850 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	210
Code(s) ROME	A1303, A1301, A1416
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand 1

<http://www.u-clermont1.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel exerce les activités suivantes : - Manager une équipe de techniciens et d'ouvriers

- Conduire et gérer un projet d'innovation ou de développement dans le domaine des produits alimentaires de terroir sur le plan technologique c'est-à-dire en maîtrisant les composantes produits, procédés de fabrication, emballage, paramètres de fabrications... tout en intégrant la gestion des risques, les démarches qualité et la gestion de l'ensemble
- Gérer des dossiers d'aide au développement et à la diversification
- Encadrer ou participer à une démarche d'innovation ou de valorisation de produits alimentaires de terroir dans une exploitation agricole ou dans une entreprise de transformation
- Concevoir les cahiers de charges inhérent à la mise au point ou au développement de produits alimentaires de terroir
- Prendre en compte l'environnement normalisé dans leur démarche pour répondre aux attentes des clients (normes ISO 9000 : 2000, normes ISO 14000, « International Food Standard »...)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité :

Industrie agroalimentaire, PME/PMI de l'agroalimentaire, organismes professionnels agricoles, exploitants agricoles, communautés de commune, groupement d'agriculteurs.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles :

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Technicien et cadre d'entreprises agro-alimentaires ayant des projets en matière de développement et de

valorisation des produits de leur terroir.

- Technicien chargé de projet pour des groupements d'agriculteurs dans une démarche de développement d'ateliers de transformation communs ;
- Chargé d'études, conseiller ou animateur au sein d'organismes professionnels agricoles (chambres consulaires, communauté de commune, associations de producteurs, coopératives, syndicats professionnels....) ;
- Exploitant ou futur exploitant agricole ayant un projet de transformation à la ferme de produit de terroir.

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 880 €
Familles professionnelles (FAP)	A0X40 — Agriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles · tension 4/5 (Élevée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	86 583
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	80 %
Familles professionnelles (FAP)	A0X40 — Agriculteurs A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture

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

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://iutweb.u-clermont.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4850/>