

Licence Professionnelle

Hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires

En alternance ou en formation initiale

• Contexte et objectifs de la formation

Cette licence (diplôme universitaire de niveau II reconnu au niveau national et européen) a pour but d'acquérir une spécialisation adaptée au secteur de l'agroalimentaire.

Elle répond à un besoin des industries agro-alimentaires qui doivent proposer aux consommateurs des produits de qualité et de parfaite innocuité.

Elle permet de former des cadres intermédiaires destinés à évoluer comme "hygiénistes" servant d'interface entre le laboratoire et la production.

• Partenariats

LYCEE AGRICOLE de LAVAL, IUT de Laval (UNIVERSITE du MAINE).

• Conditions d'admission

Etudiants titulaires d'un diplôme BAC+2
<ul style="list-style-type: none"> • L2 Sciences de la nature et de la vie, Sciences de la Matière • DUT Génie biologique, option Analyses Biologiques • DUT Génie biologique, option Industries Agro Alimentaires • BTS Analyses Biologiques • BTSA Science et Technologie des Aliments
Salariés de l'industrie
<ul style="list-style-type: none"> • Diplômés BAC +2 • Diplômés ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale) <p>Dans le cadre d'une validation des études, d'expérience professionnelle ou d'acquis personnels (décret n°85-906 du 23 août 1985)</p>
Recrutement : dossier de candidature puis entretien

• Spécificités de la formation

- Une participation active des étudiants à leur projet de formation (auto-évaluation, projet tutoré et stage, établissement d'un projet professionnel...)
- Un suivi personnalisé des étudiants en situation industrielle sous la responsabilité d'un tuteur enseignant et d'un maître de stage industriel
- Une formation menée en partenariat avec des industriels (plus de 30 % des volumes d'enseignement assurés par des professionnels) ,
- Une immersion dans le milieu professionnel par un stage de 16 semaines, consacré à la préparation et à la réalisation d'un travail sur une thématique en relation avec l'hygiène et la sécurité alimentaire ;

v Soit par un stage de 16 semaines

v Soit par un contrat en alternance.

• Organisation de la formation

La formation comporte 6 Unités d'Enseignement

UE1-Positionnement scientifique		UE2-Microbiologie appliquée à l'hygiène	
Microbiologie		Micro- organismes pathogènes	
Toxicologie et biochimie alimentaire		Ecologie microbienne (biofilms)	
Biophysique (mécanique des fluides et thermodynamique appliquée)		Epidémiologie	
Génie des procédés en " IAA "		Agent anti - microbiens	
Total	100 h	Législation et normalisation	
		Total	100 h

UE3-Hygiène des procédés		UE4-Management de l'hygiène	
Hygiène des équipements		Pratique HACCP	
Techniques de nettoyage		Traçabilité	
Gestion de l'eau et des effluents		Statistiques	
Gestion de l'air et des gaz		Expression-communication	
Froid industriel		Anglais	
Hygiène et comportement au travail		Informatique	
Ergonomie de l'hygiène			
Total	100 h	Total	100 h

UE5-Projet tutoré : 150 h Mémoire et présentation orale	UE6-Stage : 16 semaines
---	--------------------------------

• Poursuite d'études

La formation constitue une passerelle pour :

- intégrer directement, ou après une année de classe préparatoire, une école d'ingénieurs en agro-alimentaire
- obtenir des équivalences Unités de valeur pour la filière Sciences et Techniques des Industries Agro-alimentaires du CNAM.
- préparer les concours d'enseignement PLP(A) et CAPET(A) proposés par le Ministère de l'Education Nationale et par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

• Insertion professionnelle

Le diplômé peut être amené à occuper l'un des emplois suivants :

- Assistant qualité,
- Responsable de ligne de production,
- Chef d'équipe de nettoyage,
- Conseiller formateur hygiène.

• Contacts

Josiane HERAULT - IUT de LAVAL- Tél : 02.43.59.49.59-Fax : 02.43.59.49.58 iut-gb@univ.lemans.fr

Emilie.NOGUES - Tél : 02.43.68.24.97 - Fax : 02.43.68.31.68 emilie.nogues@educagri.fr

