

RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTION EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Licence Professionnelle

Mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation - Spécialité : Ressources alimentaires

Parcours : Responsable d'atelier de production pour les industries alimentaires

- Accessible par un dispositif modulaire ouvert à la **formation initiale, continue et en alternance par professionnalisation**
- Diplôme national de niveau II (bac+3) inscrit au Répertoire Nationale des Certifications Professionnelles (RNCP)

*Permettre à chacun d'être acteur de son évolution
personnelle et professionnelle*

- La Licence professionnelle procure en un an une qualification professionnelle répondant à des métiers précis.
- L'originalité de ce diplôme réside dans son mode d'élaboration fondé sur le partenariat.
- Le dispositif modulaire permet la construction de parcours individualisé après positionnement initial.
- Il s'agit du **diplôme type de l'éducation tout au long de la vie**, dès sa conception, il prévoit l'**accueil d'étudiants en formation initiale, d'adultes en formation continue** et la prise en compte de la **validation des acquis**.



Les objectifs de la formation au METIER DE RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTION sont de :

- ⇒ Répondre à la demande du marché de l'emploi en production dans les industries alimentaires, chimiques et pharmaceutiques.
- ⇒ Former des responsables de la production au sein des industries agroalimentaires en fonction de leurs compétences scientifiques et techniques préalables.
- ⇒ Apporter les compétences techniques et managériales nécessaires pour assurer les fonctions production dans une entreprise agro-alimentaire : assurer, gérer et manager la production de un ou plusieurs ateliers de fabrication ou de conditionnement.

Les débouchés professionnels

- ⇒ Le titulaire du diplôme peut exercer diverses fonctions au sein d'une entreprise agro-alimentaire :
 - Responsable de production, responsable d'atelier(s) ou de ligne(s) de production (industries alimentaires ou secteurs connexes), cadres intermédiaires responsables de la gestion, du suivi et de la qualité de la production à l'interface entre la maintenance, la qualité et la R&D.

Le public concerné

Etudiants :

- Bac + 2 (BTS, DUT, L2 ou DEUG) à dominante industries agro-alimentaires, biologie, biochimie, chimie, production, procédés...

Salariés dans le cadre d'un CIF ou un contrat de professionnalisation :

- Diplômés BAC +2 ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale)
- Autres profils possibles dans le cadre de la validation des acquis

Demandeurs d'emploi : Nous consulter

Pour vous aider ou vous renseigner

UNIVERSITE DE NANTES - UFR Sciences et Techniques

Rue de la Houssinière - BP 92208 - 44322 NANTES cedex 03

Pierre Weigel - Responsable de la formation

Tel : 02 51 12 56 24 – pierre.weigel@univ-nantes.fr

**ECOLE NATIONALE VETERINAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE
L'ALIMENTATION - ONIRIS**

Site de la Géraudière - BP 82 225 - 44322 NANTES CEDEX 3

Marie Jo Lebouteiller – Responsable formation Oniris

Tel : 02 51 78 55 04 – marie-jo.lebouteiller@oniris-nantes.fr

Dossier d'inscription

A télécharger sur :

www.univ-nantes.fr ou www.oniris-nantes.fr

Le coût de la formation

Etudiants : environ 400 euros de frais d'inscription

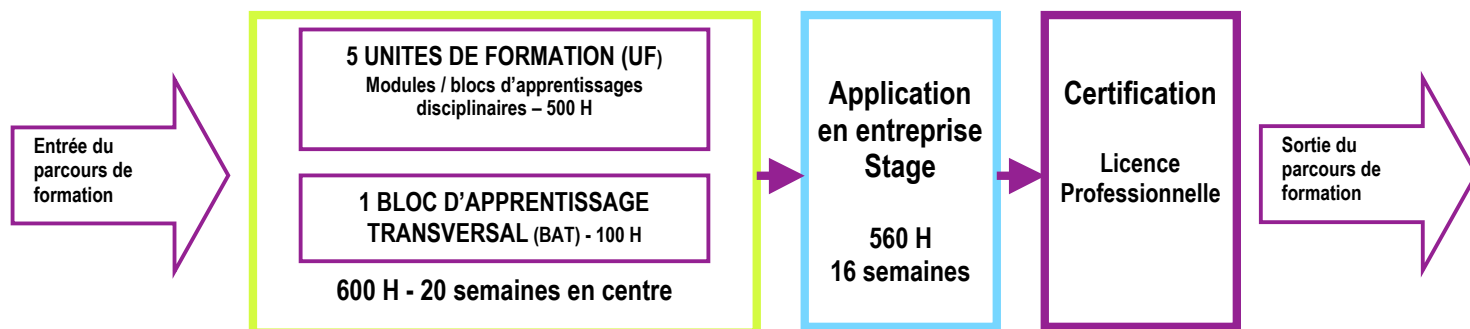
Salariés : Nous consulter (prise en charge et rémunération possible dans le cadre d'un plan de formation entreprise, CIF)

Demandeurs d'emploi : nous consulter

Les Modalités de recrutement

- Sélection sur dossier puis entretien si nécessaire avec les animateurs de la formation afin de vérifier la cohérence du projet

ARCHITECTURE ET CONTENU DU DISPOSITIF MODULAIRE



CYCLE DE MISE A NIVEAU ET D'HARMONISATION DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES, TECHNIQUES ET ECONOMIQUES

UF1 Intégrer les outils d'aide à la décision (UE1 - 75h)	Les Méthodes statistiques de base (moyenne, écart type, incertitude et précision, test de Student, Fischer...) L'Informatique de gestion (tableur, gestion de bases de données) Utiliser les statistiques appliquées à des procédés de fabrication (Cartes de contrôle, échantillonnage)
UF2 Module d'adaptation (UE2 - 75h) Selon positionnement initial	2a. Sciences et Techniques Appliquées Réglementation en hygiène alimentaire, HACCP, besoins et mise en application
BAT Approche de l'entreprise et communication (UE3 - 100h)	Economie d'entreprise des secteurs d'activités de l'alimentaire (IAA, RHF) Management, Communication dans l'entreprise Anglais technique (vocabulaire technique, rédaction de lettre de motivation/CV en anglais, entretien) Communication (techniques de recherche d'emploi et aide à l'élaboration du projet professionnel)

CYCLE DE FORMATION A LA RESPONSABILITE D'ENCADREMENT INTERMEDIAIRE

UF3 Utiliser les méthodes d'optimisation des résultats (UE4 - 85h)	Méthodologie de résolution de problèmes et recherche des solutions innovantes ; Les outils de conception (AMDEC, analyse de la valeur...) ; Les outils de production (MSP, autocontrôle et contrôle ...) Mobilisation et association d'une équipe sur un projet Application des méthodes de résolutions de problèmes à la maintenance - Choix des indicateurs de performance – Stratégie commerciale
UF4 Utiliser des outils de suivi et de contrôle (UE 5 75H)	Gestion financière et comptabilité analytique Les enjeux et concepts de management de la qualité pour l'entreprise ; Référentiel et Audit de système de type ISO (entreprise, laboratoire, environnementale ...) Intégrer la prévention des risques professionnels ; Appliquer la législation du travail en vigueur

CYCLE DE SPECIALISATION ET DE MISE EN SITUATION

UF2 Module de spécialisation (UE6 - 75h)	6a - Atelier de Production Gestion de production et Conduite d'équipe en production
UF5 Conduire un projet tuteuré (UE7 115H)	Projet en production : La méthodologie et les outils de la conduite de projet ; La réalisation et la gestion du projet ; La communication et l'évaluation du projet
Application en entreprise (UE8 - 560H)	Prise de contact avec une unité de production – Identification des missions du responsable production

Contrat de professionnalisation	Septembre à février alternance centre et entreprise		Mars à août - 26 semaines en entreprise
	16 semaines en centre	10 semaines en entreprise	
Etudiants Plan de formation, CIF, Demandeurs d'emploi	Septembre à Février - 20 semaines en centre		Mars à Juin - 16 semaines en entreprise

Ce calendrier est une base de référence, il ne peut être considéré comme un document contractuel. Pour les contrats de professionnalisation,

- L'évaluation des compétences est effectuée sur la base d'épreuves écrites et orales, de réalisations personnelles ou collectives.
- La mission en entreprise est évaluée par l'entreprise d'accueil et par un jury de professionnels.
- Seule la validation de l'intégralité des différentes parties du dispositif de formation permet l'obtention de la certification.

Dossier d'inscription A télécharger sur

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

<http://www.oniris-nantes.fr>