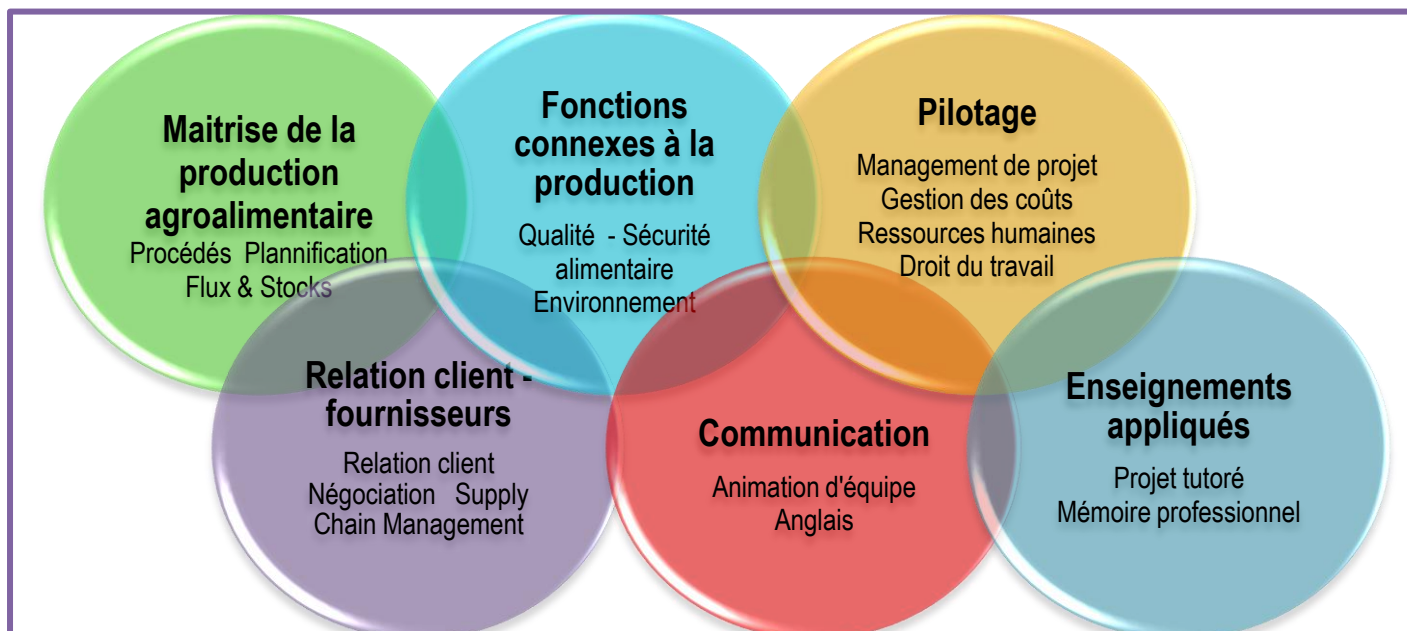


Cette formation a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour l'industrie agroalimentaire, ayant **un large spectre de maitrises et de connaissances dans les technologies de production industrielle et de son management.**



Conditions d'accès

Etudiant/salarié recruté en contrat de **professionnalisation**

- DUT (GB- IAB, PEC, QLIO,HSE, Chimie)
- BTS (BioAc, STA, AnaBioTech, Diététique, Chimie)
- L2 (Biologie) - VAE

Dossier de candidature sur www.iut-avignon.fr

Taux de réussite au diplôme : > 96%

Débouchés professionnels

- Assistant Responsable production
- Assistant planification/ordonnancement
- Assistant Qualité, Sécurité, Environnement
- Assistant R&D (formulation ou industrialisation)

Embauche après l'obtention du diplôme

81 %

Contacts

Responsable formation : 06.98.89.39.53

Secrétariat : 04.90.84.38.07

lpmpa-iut@univ-avignon.fr

Placement entreprises : 06.22.66.20.06

Michel@ifriapaca.com

75% des entreprises trouvées par l'IFRIA-PACA

Les liens avec le monde socio-économique sont nombreux : accueil d'alternants, chargé de cours, suivi de mission. A ce jour, plus de 62 des entreprises de l'industrie de l'agro-alimentaire du département et des départements limitrophes sont des partenaires privilégiés pour le recrutement régulier d'apprenants et de nos diplômés.

Liste non exhaustive de nos partenaires :

ROUSSELOT	HARIBO RICQLES ZAN
MC CORMICK FRANCE	MIDI STEAK
FLORETTE	SOLECO FLORETTE
KERRY INGREDIENTS FR	BRIOCHE PASQUIER ETOILE
CAMPBELL FRANCE S.A.S.	PANZANI
SOCOPA VIANDES	GROUPE BIGARD
CHARLES FARAUD SA	LESIEUR
FILLIERE	LES CRUDETTES
AZ FRANCE	ABC INDUSTRIES
DELIFRANCE	LAMPRIEN PROVENCE
ETAB. SCHOEPPER	POM'ALLIANCE SA
MARIUS BERNARD	OLIVIER & CO
SOUFFLET	MARTINET
SOCOPAT	GYMA

Programme de formation - 470 h	Compétences et Savoir-faire visés
Maitrise de la production alimentaire - 97 h Procédés et technologies alimentaires, Planification de la production + Flux & Stocks, Lean Manufacturing et total productive.	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques de mise en œuvre de la production de produits - Gérer la production (planification, optimisation, amélioration des performances, coûts, etc.) - Analyser un cahier des charges et en assurer son respect - Connaître les indicateurs de production et de performance
Fonctions connexes à la production – 120 h Qualité - Sécurité sanitaire des aliments –Métrologie, Sécurité au travail – Ergonomie, Traçabilité, Environnement, Automatisation.	<ul style="list-style-type: none"> - Animer un système de management Hygiène Qualité Sécurité Environnement - Mettre en place les certifications (ISO, IFS, BRC,...) et préparer les audits - Sensibiliser le personnel et animer les formations en Hygiène, Traçabilité, Sécurité et Environnement
Pilotage de la fonction production – 90 h Management de projet, Gestion des coûts et ses outils, Ressources humaines, Droit du travail.	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir gérer un budget - Savoir recruter, intégrer, évaluer ses collaborateurs - Repérer et identifier les besoins en formation du personnel et définir un plan de formation - Assurer le suivi de la carrière du personnel et son évolution au sein de l'entreprise
Relations clients et fournisseurs – 40 h Supply Chain Management, Achats - Négociations	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la chaîne logistique globale - Savoir gérer les relations fournisseurs / distributeurs - Appliquer les techniques de vente dans la négociation commerciale
Communications / solutions communication – 83 h Animation d'équipe, Outils de la communication, Anglais	<ul style="list-style-type: none"> - Manager une équipe - Savoir animer, motiver une équipe, désamorcer et gérer les conflits
Enseignements appliqués	
Projet tutoré – 110 h	Dans un contexte de formulation de produits alimentaires innovants : <ul style="list-style-type: none"> - Savoir travailler en équipe dans une démarche de gestion de projet - Réaliser des recherches bibliographiques - Rédiger une synthèse scientifique, de niveau universitaire, sur les procédés et les ingrédients - Mettre en œuvre des essais à l'échelle du laboratoire en respectant les bonnes pratiques d'hygiène. - Savoir caractériser les produits obtenus avec les méthodes appropriées - Rendre compte du travail effectué
Mémoire Professionnel Problématique opérationnelle de l'entreprise	Exemples de problématiques traitées <ul style="list-style-type: none"> - Refonte du document unique de la société Maison Raymond - Pilotage de la qualité des produits finis pour répondre aux exigences clients - De la qualité opérationnelle à un système de management de la qualité - Optimisation de la production – réduction des pertes matières

Enseignements et Unités d'enseignements	CM	TD	TP	heures total	Coeff.	Crédits
UE 1 Maitrise de la production alimentaire	48	49	12	97	10	10
UCE 1 Procédés et technologies alimentaires	28	17	12	57	6	
UCE 2 Planification de la production + Flux & Stocks	15	15		30	3	
UCE 3 Lean Manufacturing et total productive maintenance	5	5		10	1	
UE 2 Fonctions connexes à la production	60	60		120	12	12
UCE 1 Qualité - Sécurité sanitaire des aliments -Métrologie	25	25		50	5	
UCE 2 Sécurité au travail - Ergonomie	10	10		20	2	
UCE 3 Traçabilité	5	5		10	1	
UCE 4 Automatismes	10	10		20	2	
UCE 5 Environnement	10	10		20	2	
UE 3 Pilotage de la fonction production	45	45		90	9	9
UCE 1 Management de projet	10	10		20	2	
UCE 2 Gestion des coûts et ses outils	15	15		30	3	
UCE 3 Ressources humaines	10	10		20	2	
UCE 4 Droit du travail	10	10		20	2	
UE 4 Relations clients et fournisseurs	20	20		40	4	4
UCE 1 Supply Chain Management	8	7		15	2	
UCE 2 Achats - Négociations	10	15		25	2	
UE 5 Communications / solutions communication	17	66		83	9	9
UCE 1 Outils de la communication	3	10		13	2	
UCE 2 Animation d'équipe	14	7	20	41	4	
UCE 3 Anglais		29		29	3	
UE 6 Projet tutoré		110		110	6	6
UE 7 Mission entreprise & Mémoire		32 semaines		40	10	10
VOLUME HORAIRE TOTAL PAR ETUDIANT POUR L'ANNEE				580		60