



Responsable d'atelier,  
de fabrication ou de  
conditionnement

Responsable  
de production

Analyste process de  
production alimentaire

Spécialiste planning /  
ordonnancement de  
production alimentaire

## Licence Pro Management de la Production dans les Industries Alimentaires (MPIAA)

La licence professionnelle forme les futurs managers des industries alimentaires, c'est-à-dire des responsables techniques opérationnels ayant la capacité de gérer une production, dans le souci des impératifs économiques et sociaux de l'entreprise, et de garantir le respect des règles et normes de sécurité, d'hygiène, de qualité et de respect de l'environnement. L'évolution de carrière pourra orienter les titulaires du diplôme vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication, ou de responsable de fabrication.

### Le Métier

#### Les diplômés seront capables de :

- **Gérer une équipe** de production
- **Planifier** la production
- **Maîtriser les principaux procédés** de fabrication et de transformation des produits
- **Analyser les coûts**, proposer des modifications de process, faire le lien entre les coûts et l'organisation
- **Gérer des projets** industriels
- **Analyser un cahier des charges** et assurer son respect
- **Analyser les risques** d'une production
- **Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise** pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle
- **Écouter, reformuler, dialoguer, convaincre, imposer, entraîner** vers la réalisation d'objectifs, gérer les conflits
- **S'assurer du développement des qualifications** du personnel de son atelier et y contribuer

### Les Missions confiées pendant la formation

Gérer ou participer à un projet industriel d'amélioration :

- Technologique
- Organisationnel
- Qualité
- Innovation, recherche et développement...



**IFRIA** Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne - 4 bd du Dr Jean Veillet - BP 46524 - 21065 DIJON Cedex

[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)





Après un

- **Bac +2**  
(BTS, DUT, 2 ans de Licence)

## La Formation

Formation rémunérée en alternance d'un an : 30 semaines en entreprise / 22 semaines en centre de formation.

Formation ouverte aux titulaires d'un Bac+2, DUT, BTS, 2 ans de Licence.

### Le contenu de la formation (550 heures)

▪ UE I	Connaissance de l'entreprise alimentaire, l'entreprise et son environnement	<b>20 h</b>
▪ UE II	Gestion de l'entreprise, management des ressources humaines, gestion économique de la production, management des risques	<b>110 h</b>
▪ UE III	Communication professionnelle, la communication professionnelle en langue anglaise, outils informatiques, projet professionnel et personnel	<b>60 h</b>
▪ UE IV	Génie industriel, maintenance industrielle, gestion des fluides énergétiques, automatisme, régulation	<b>80 h</b>
▪ UE V + UE VI	Option 1 : filière végétale / Option 2 : filière animale Génie Alimentaire, procédés de fabrication et études des filières, emballage et conditionnement, nettoyage et désinfection, gestion des déchets et de l'environnement	<b>140 h</b>
▪ UE VII	Projets tutorés management et technologique	<b>140 h</b>

## Le centre de formation

### ▪ UNIVERSITÉ de Bourgogne - IUT Dijon

Département Génie Biologique  
Bd Docteur Petitjean - BP 17867  
21078 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 39 65 40  
gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr

Candidature à déposer en ligne sur le site de l'IUT de Dijon :  
<http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

