

LICENCE PRO MPIAA

Management de la production dans les industries agro-alimentaires



Exemples de missions en entreprise

Gérer tout ou partie d'un projet d'amélioration :

- Technologique
- Organisationnel
- Qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Innovation, recherche et développement
- Communication et formation
- Performance industrielle

Adjoint au responsable de production Responsable d'atelier Responsable de ligne

La licence professionnelle forme les **futurs managers** des industries alimentaires, c'est-à-dire des **technologues ayant acquis les compétences pour manager une équipe**.

Ils deviendront 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 :



Maîtriser les procédés de fabrication et de transformation des produits



Manager une équipe de production



Planifier la production



Gérer les projets industriels



Analyser les coûts, proposer des modifications de process, faire le lien entre les coûts et l'organisation



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



S'assurer du développement des qualifications du personnel de son atelier et y contribuer

Conditions d'accès

Formation accessible après DUT, BTS ou L2 des secteurs biologie, agroalimentaire, industriel.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

Inscription

- Dépôt de candidature sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr> de Janvier à Mars

Centres de formation

Les cours sont dispensés en majorité au département génie biologique de l'IUT DIJON AUXERRE.

Les enseignements des UE 5 et 6 sont dispensés par le CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon (site de Plombières-lès-Dijon) et le Lycée Julien Wittmer à Charolles.

Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis à la Cité de l'Alternance, à 200 m de l'IUT.

Renseignements sur <http://www.crous-dijon.fr/>

Contenu de la formation

Formation rémunérée de 12 mois en contrat d'apprentissage : 20 semaines en centre de formation (550 h), 32 semaines en entreprise

40 % des enseignements assurés par des professionnels

40% de mise en situation de production en halle technologique

UE 1 : Connaissance du secteur des industries alimentaires, l'entreprise et son environnement : **20 h**

UE 2 : Gestion de l'entreprise, management des ressources humaines, gestion économique de la production, management des risques : **110 h**

UE 3 : Communication professionnelle, communication professionnelle en langue anglaise, outils informatiques, projet professionnel et personnel : **60 h**

UE 4 : Génie industriel, maintenance industrielle, gestion des fluides énergétiques, automatisme, régulation : **80 h**

UE 5 et 6 : Génie alimentaire, procédés de fabrication et études des filières, emballage et conditionnement, nettoyage et désinfection, gestion des déchets et de l'environnement : **140 h**

UE 7 : Projets tuteurés : **140 h**

UE 8 : Stage



IFRIA BFC

Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon

Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr

www.ifria-bfc.fr



Université de Bourgogne

IUT DIJON AUXERRE

Département Génie Biologique

Boulevard Docteur Petitjean – 21078 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 39 65 42

rplpaaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr

