



■ Objectifs de la formation

Former des responsables d'atelier en industrie agroalimentaire, maîtrisant les étapes de transformation alimentaire et capables de piloter des lignes de production automatisées, de gérer des équipes, d'assurer la maintenance de 1^{er} niveau, d'intégrer les nouvelles contraintes environnementales (éco-conception, développement durable, gestion du risque..)

■ Publics visés

- DUT, DEUST, BTS de formations technologiques et scientifiques, préférentiellement en agro-alimentaire.
- L2, L3 Chimie et Biologie.
- DUT Génie Biologique, Génie des Procédés, Sciences et Génie des matériaux ou Génie mécanique et Productique
- L2, L3 « Science de l'Ingénieur », relevant des domaines de la mécanique et du Génie des procédés.
- Professionnels souhaitant acquérir de nouvelles compétences et demandeurs d'emploi.

■ Organisation de la formation

Effectifs : 18 étudiants

Formation uniquement en alternance (rythme : environ 4 semaines en entreprise et 4 semaines en formation) ; soit sous le statut de salarié (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation), soit sous le statut de stagiaires. Possibilité de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) ou FONGECIF. Cours/ TD/ TP : 450h - Projet tuteuré : 150h - Période en entreprise : 16 semaines minimum (la durée minimum dépend du statut).

■ Contenu de la formation

Technologie alimentaire, Filières agro-alimentaires : lait, viande, fruits et légumes, oléagineux, Logistique, Techniques de communication, Connaissance de l'entreprise, Anglais, Innovation, Matériaux d'emballage, Alimentarité et Conditionnement, Gestion de production et management d'équipe, Hygiène et Sécurité alimentaire, Ecoconception...

■ Insertion professionnelle

- Responsable d'atelier
- Chef de production / Chef de ligne
- Technicien en logistique

■ Partenaires

L'École Nationale des Industries du Lait et de la Viande (La Roche sur Foron), le Lycée Gabriel Voisin (Bourg-en-Bresse) et le CFA Forma Sup Ain-Rhône-Loire pour la gestion de l'apprentissage.



■ Spécificités

La formation se déroule sur un technopôle agro-alimentaire « Alimentec », dotée d'une halle semi-industrielle de 700m². Cette plateforme technologique est regroupée des laboratoires de recherche universitaire (Laboratoire de Recherche en Génie Industriel Alimentaire ; CNRS - Ressources des terroirs) et des centres techniques (contrôle, analyse sensorielle et du conditionnement des aliments).



Production de saumon fumé

© Eric Le Roux Service Communication UCBL

Contacts

Lieux de formation :

IUT Lyon 1
Site de Bourg-en-Bresse
Département Génie Biologique
Technopôle Alimentec
Rue Henri de Boissieu
01000 Bourg-en-Bresse

Ecole Nationale des Industries du Lait
et de la Viande
BP 141
74 805 La Roche sur Foron Cedex

■ Secrétariat

Mme Marie-Christine MASSON
Tél : 04 74 45 52 65
Fax : 04 74 45 52 53
Mail : iutbourg.bio@univ-lyon1.fr

■ Responsable Pédagogique

Mme Isabelle ADT
Tél : 04 74 45 52 65
Mail : iut.lp.ipa@univ-lyon1.fr

■ Service Formation Alternance, Continue et Relations Entreprises :

Tél : 04 74 45 50 54
Fax : 04 74 45 50 69
Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr

