



Licence professionnelle

Développement de projets, Création de produits en agro-alimentaire

Site de Bourg-en-Bresse



Préparation au concours Innov'Aliment
© Eric Le Roux Service Communication UCBL

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de préparer des professionnel(le)s qui pourront porter le développement de projets ou de produits en agroalimentaire au sein de PME, PMI ou TPE, de favoriser une insertion professionnelle rapide, et de créer une dynamique d'échange qui permettent :

- de répondre aux besoins exprimés par les industriels : développement de nouveaux produits, nouveaux débouchés commerciaux, mise en place du suivi de la qualité des produits pour répondre aux normes sanitaires ...
- de former des professionnels à la conduite de projets sur un plan technique, organisationnel, humain et de les préparer à des métiers rattachés au secteur de la recherche et du développement
- de préparer à la démarche de création d'activités économiques de service ou de production dans le domaine de l'agroalimentaire.

Publics visés

Etudiants issus de formations de 1^{er} cycle (Bac +2 minimum) techniques et commerciales ou scientifiques, de préférence spécialisées en agroalimentaire.

Professionnels souhaitant acquérir de nouvelles compétences et demandeurs d'emploi.

Organisation de la formation

Effectif : 26 étudiants

Formation par apprentissage, contrat de professionnalisation, Validation des Acquis de l'Expérience. Formation uniquement en alternance (4 semaines en entreprise et 4 semaines en formation)

Cours/ TD/ TP : 450h - Projet tuteuré : 150h - Stage : 16 semaines

Contenu de la formation

Organisation en 9 UE :

Gestion de projets et étude de faisabilité, Techniques de communication, informatique, anglais, Connaissances de l'entreprise : propriété industrielle, veille technologique, droit des entreprises, développement de l'entreprise à l'international, étude de marché et marketing, Créativité, Technologie et innovation alimentaire, analyse sensorielle, Qualité, traçabilité, éco-conception, Gestion de production, packaging, Sécurité alimentaire et hygiène, Projet tuteuré, Alternance en entreprise.

Insertion professionnelle

- Assistant / coordonnateur de projet (produits ou services innovants)
- Assistant Recherche & Développement
- Créateur ou repreneur d'entreprise.

Partenaire

- le CFA Forma sup Ain-Rhône-Loire pour la gestion de l'apprentissage.



Spécificités

- **La formation se déroule sur un technopôle agro-alimentaire « Alimentec »** doté d'une halle semi-industrielle de 700m². Cette plate-forme technologique regroupe des laboratoires de recherche universitaire (BioDymia ; CNRS - Ressources des terroirs) et des centres techniques de contrôle, d'analyse sensorielle et du conditionnement des aliments.
- **Participation à des concours en innovation Alimentaire : Innov'Aliment et Trophés de l'innovation Louis Pasteur.**

Thèmes récents de mission en entreprise

- Mise au point et développement d'un nouveau produit
- Création d'un dossier d'agrément pour une exploitation
- Evaluation fonctionnelle des matières premières composant un fromage
- Etude d'un projet de création d'un atelier de transformation fromagère
- Mise en place d'une stratégie commerciale pour une TPE
- Elaboration d'une stratégie de développement à l'international
- Mise en place d'une norme HACCP
- Développement d'un portefeuille clients en services audit qualité

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

Secrétariat

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

Responsable Pédagogique

M. Pascal DUPEUX
Tél : 04 74 45 52 76
Mail : iut.lp.dev@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

