



<http://iut.univ-lyon1.fr>



licence professionnelle

Ingénierie de la production alimentaire (IPA)

Bourg-en-Bresse

DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE

Rue Henri de Boissieu
01000 Bourg-en-Bresse

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, etc.)



Production de saumon fumé

© Eric Le Roux - Service communication UCBL

CONTACTS

• Secrétariat :

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 Formations en Alternances, Relations Entreprises :

Tél. : 04 72 69 21 71

Fax : 04 72 69 20 39

Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr



• PUBLICS CONCERNÉS

- DUT, DEUST, BTS de formations technologiques et scientifiques, préférentiellement en agro-alimentaire, soit à titre d'exemple :
- DUT Génie Biologique, Génie des Procédés, Sciences et Génie des Matériaux ou Génie Mécanique et Productique, QLIO, Transport et Logistique, GEA (option petites et moyennes organisation), etc.
- BTS STA, Anabiotec, etc.
- L2, L3 Chimie et Biologie.
- L2, L3 « Sciences de l'Ingénieur », relevant des domaines de la mécanique et du génie des procédés.
- Professionnels souhaitant acquérir de nouvelles compétences et demandeurs d'emploi.

et management d'équipe, Hygiène de l'environnement de production, Eco-conception, etc.

• INSERTION PROFESSIONNELLE

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

• PARTENAIRE

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 700 m². Cette plateforme technologique regroupe 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).

• ORGANISATION DE LA FORMATION

Effectifs : 18 étudiants

Formation uniquement en alternance (rythme : environ 4 semaines en entreprise et 4 semaines en formation) ; sous le statut de salarié (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation). Possibilité de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) ou Congé Individuel de Formation (CIF).

Cours/ TD/ TP : 450h - Projet tuteuré : 150h - Durée de formation 1 an (septembre).

• 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