

UN ÉTUDIANT

UN DIPLÔMÉ

UN EMPLOI

# LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE [IUT.UNIV-LYON1.FR](http://IUT.UNIV-LYON1.FR)

2017





# LICENCE PROFESSIONNELLE <sup>O2PA</sup> ORGANISATION ET OPTIMISATION DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

CE DIPLÔME FORME DES ASSISTANTS/RESPONSABLES DE PRODUCTION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE.

## PUBLICS CONCERNÉS

→ EFFECTIF 18 ÉTUDIANTS

→ PRÉ-REQUIS BAC +2



technologique  
ou scientifique

**BTS DUT** : spécialisés en Agro-Alimentaire (peut concerner des spécialités telles que Logistique, Mécanique et Productique).

**L2** : Sciences et Technologies (Biochimie, Génie des Procédés, Microbiologie, Biologie, Sciences de l'Ingénieur).

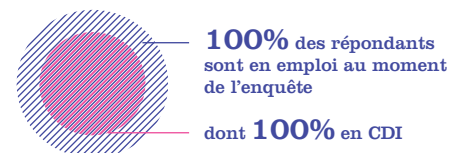
→ STATUT :

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION OU D'APPRENTISSAGE, PLAN DE FORMATION, CONGÉ INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF), VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

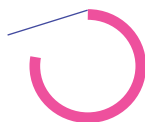
## STATISTIQUES JUIN 2016, DIPLÔMÉS 2013

TAUX DE RETOUR DE 75%

12 REPONDANTS



77,8% des répondants pensent que la formation est un bon moyen d'accès à l'emploi



1896€ salaire net moyen mensuel prime incluse

1000 € 3000 €



Département Génie Biologique

Rue Henri Boissieu

01000 Bourg-en-Bresse

Responsable pédagogique : Mme ADT

Tel : 04.74.45.52.65 / Mail : [iut.lp.o2pa@univ-lyon1.fr](mailto:iut.lp.o2pa@univ-lyon1.fr)

Service Formations Alternances, Relations

Entreprises :

Tel : 04.72.69.20.11 / Mail : [iut.fare@univ-lyon1.fr](mailto:iut.fare@univ-lyon1.fr)

## OBJECTIFS DU DIPLÔME

Former des professionnels de l'agroalimentaire capables de gérer des équipes, des lignes de production et/ou des ateliers en industries alimentaires en lien avec des problématiques de production et associées aux contraintes spécifiques des produits alimentaires.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Logistique globale (gestion des stocks, logistique...);
- Mécanique, Robotique et Maintenance Industrielles;
- Gestion et optimisation de production (gestion des flux, indicateurs de performance,...);
- Environnement de production (gestion des allergènes, hygiène de production, nettoyage et désinfection des lignes/ateliers, notions de conditionnement...);
- Compétences transversales : gestion d'équipe, techniques de transmission de l'information, droit du travail, informatique, anglais...

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 1 an en alternance (septembre à septembre);
- Formation de base : Cours - TD - TP - Études de cas - Projets;
- Rythme de formation : 38 semaines en entreprise et 14 semaines en formation avec un rythme d'environ un mois/un mois entre octobre et juin

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Responsable de ligne, d'équipe ou d'atelier,
- Agents techniques de production et de méthode,
- Chef de production / Chef de ligne,
- Technicien en logistique,
- Chef d'équipe.

## SPÉCIFICITÉS

Le département Génie Biologique de l'IUT Lyon1, site de Bourg en Bresse est localisée sur la plateforme Alimentec la plateforme qui regroupe des laboratoires de recherche universitaire (Laboratoire BioDYMIA; CNRS - Ressources des terroirs) et des centres techniques (contrôle, analyse sensorielle et du conditionnement des aliments) ainsi qu'une plateforme technologique innovante (Emballage et Aliments). La gestion de l'atelier technologique (700 m²) et d'une partie de ses pilotes est assurée par le département.

## PARTENARIAT





**IUT.UNIV-LYON1.FR**

**SITE  
BOURG-EN-  
BRESSE**

71 rue Peter Fink  
01000 Bourg-en-Bresse

**SITE  
VILLEURBANNE  
DOUA**

1, rue de la Technologie  
69622 Villeurbanne Cedex

**SITE  
VILLEURBANNE  
GRATTE-CIEL**

17, rue France  
69627 Villeurbanne Cedex