

UN ÉTUDIANT

UN DIPLÔMÉ

UN EMPLOI

# LICENCES PROFESSIONNELLES

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

20  
18





# LICENCE PROFESSIONNELLE **DPIA** DÉVELOPPEMENT DE PROJETS, INNOVATIONS ALIMENTAIRES

CE DIPLÔME FORME DES PROFESSIONNELS POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS AGROALIMENTAIRES.

## PUBLICS CONCERNÉS

→ **EFFECTIF** 24 ÉTUDIANTS

→ **PRÉ-REQUIS** BAC +2



technologique  
ou scientifique

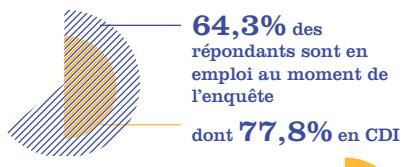
**BTS DUT :** spécialisés en Agro-Alimentaire (peut concerner des spécialités telles que Diététique). L2 en Sciences et Technologies (Biochimie, Microbiologie, Biologie).

→ **STATUT :**

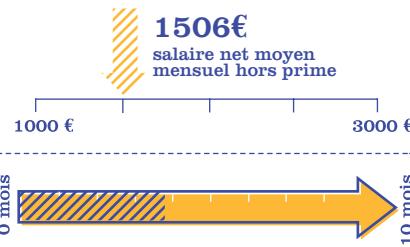
CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, PLAN DE FORMATION, CONGÉ INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF), VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

## STATISTIQUES JUIN 2017 DIPLÔMÉS 2014

TAUX DE RETOUR DE 83,3%  
20 RÉPONDANTS



64,3% des répondants pensent que la formation est un bon moyen d'accès à l'emploi



Département Génie Biologique

71 rue Henri de Boissieu

01000 Bourg-en-Bresse

Responsable pédagogique :

Mme ADT

Tel : 04 74 47 21 48 / Mail : [iut.lp.dpiia@univ-lyon1.fr](mailto:iut.lp.dpiia@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 au développement de nouveaux produits agroalimentaires au sein de PME, PMI ou TPE, depuis la conception jusqu'à la mise à disposition sur le marché, d'un point de vue organisationnel (gestion de projets) et techniques (formulation de produits).

## CONTENU DE LA FORMATION

- ↗ Formulation, Création de produit : créativité, étude de marché, marketing, formulation, création de produits, analyse sensorielle, packaging ;
- ↗ Gestion de projet, Développement industriel : étude de faisabilité, business plan, industrialisation, conception de locaux, propriété industrielle, développement à l'international ;
- ↗ Réglementations, Hygiène et sécurité alimentaire : référentiels qualité, traçabilité, hygiène de la production, étiquetage ;
- ↗ Compétences transversales : techniques de communication et connaissance de l'entreprise, informatique, droit du travail, anglais...

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- ↗ Durée de la formation : 1 an en alternance ;
- ↗ 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/1 mois entre octobre et juin

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- ↗ Coordonnateur de projet (produits ou services innovants),
- ↗ Assistant Recherche & Développement.

## 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 m<sup>2</sup>) 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