

LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 _ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE IUT.UNIV-LYON1.FR

20
18





LICENCE PROFESSIONNELLE ^{DPIA}

DEVELOPPEMENT 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



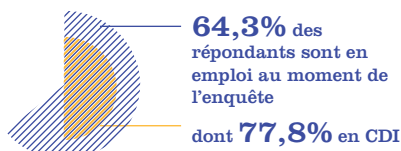
BTS DUT : spécialisés en Agro-Alimentaire (peut concerner des spécialités telles que Diététique). **L2** en Sciences et Technologies (Biochimie, Microbiologie, Biologie).

→ 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

1506€
salaire net moyen mensuel hors prime

1000 € 3000 €



3,8 mois, en moyenne, de recherche du premier emploi après l'obtention de la licence

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.dpia@univ-lyon1.fr

Service Formations Alternances,
Relations Entreprises :
Tel : 04.72.69.20.11
Mail : 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 ;
- Règlements, 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/un 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 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