

LICENCES PROFESSIONNELLES

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

20
18





LICENCE PROFESSIONNELLE ^{O2PA} 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).

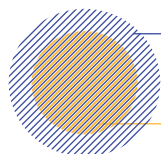
→ STATUT :

CONTRAT 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

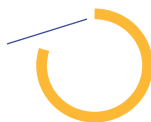
TAUX DE RETOUR DE 75,0%

9 RÉPONDANTS



100% des répondants
sont en emploi au
moment de l'enquête
dont **100%** en CDI

80% des répondants
pensent que la formation
est un bon moyen d'accès
à l'emploi



1707€
salaire net moyen
mensuel hors prime

1000 € 3000 €



4,2 mois, en moyenne, de recherche du
premier emploi après l'obtention de la licence

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



Département Génie Biologique
Rue Henri Boissieu
01000 Bourg-en-Bresse
Responsable pédagogique : Mme ADT
Tel : 04 74 47 21 48 / Mail : iut.lp.o2pa@univ-lyon1.fr
Service Formations Alternances, Relations
Entreprises :
Tel : 04.72.69.20.11 / Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr



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