

Licence Professionnelle Hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires

• Contexte et objectifs de la formation

Cette licence (diplôme universitaire de niveau II reconnu au niveau national et européen) a pour but d'acquies une spécialisation adaptée au secteur de l'agroalimentaire.

Elle répond à un besoin des industries agro-alimentaires qui doivent proposer aux consommateurs des produits de qualité et de parfaite innocuité.

Elle permet de former des cadres intermédiaires destinés à évoluer comme "hygiénistes" servant d'interface entre le laboratoire et la production.

• Partenariats

LYCEE AGRICOLE de LAVAL, IUT de Laval (UNIVERSITE du MAINE).

• Conditions d'admission

Etudiants titulaires d'un diplôme BAC+2
<ul style="list-style-type: none"> • DEUG Sciences de la nature et de la vie, Sciences de la Matière • DUT Génie biologique, option Analyses Biologiques • DUT Génie biologique, option Industries Agro Alimentaires • BTS Analyses Biologiques • BTSA Industries Agro-Alimentaires
Salariés de l'industrie
<ul style="list-style-type: none"> • Diplômés BAC +2 • Diplômés ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale) <p style="text-align: center;">Dans le cadre d'une validation des études, d'expérience professionnelle ou d'acquis personnels (décret n°85-906 du 23 août 1985)</p>
Recrutement : dossier de candidature puis entretien

• Spécificités de la formation

- Une participation active des étudiants à leur projet de formation (auto-évaluation, projet tutoré et stage, établissement d'un projet professionnel...)
- Un suivi personnalisé des étudiants en situation industrielle sous la responsabilité d'un tuteur enseignant et d'un maître de stage industriel
- Une formation menée en partenariat avec des industriels (plus de 30 % des volumes d'enseignement assurés par des professionnels). ,
- Une immersion dans le milieu professionnel par un stage de 16 semaines, consacré à la préparation et à la réalisation d'un travail sur une thématique en relation avec l'hygiène et la sécurité alimentaire

• Organisation de la formation

La formation comporte 6 Unités d'Enseignement

UE1-Positionnement scientifique		UE2-Microbiologie appliquée à l'hygiène	
Microbiologie		Micro- organismes pathogènes	
Toxicologie et biochimie alimentaire		Écologie microbienne (biofilms)	
Biophysique (mécanique des fluides et thermodynamique appliquée)		Épidémiologie	
Génie des procédés en " IAA"		Agent anti - microbiens	
Total		Total	
	100 h		100 h

UE3-Hygiène des procédés		UE4-Management de l'hygiène	
Hygiène des équipements		Pratique HACCP	
Techniques de nettoyage		Traçabilité	
Gestion de l'eau et des effluents		Statistiques	
Gestion de l'air et des gaz		Expression-communication	
Froid industriel		Anglais	
Hygiène et comportement au travail		Informatique	
Ergonomie de l'hygiène			
Total		Total	
	100 h		100 h

UE5-Projet tutoré : 150 h Mémoire et présentation orale	UE6-Stage : 16 semaines
---	--------------------------------

• Poursuite d'études

La formation constitue une passerelle pour :

- intégrer directement, ou après une année de classe préparatoire, une école d'ingénieurs en agro-alimentaire
- obtenir des équivalences Unités de valeur pour la filière Sciences et Techniques des Industries Agro-alimentaires du CNAM.
- préparer les concours d'enseignement PLP(A) et CAPET(A) proposés par le Ministère de l'Education Nationale et par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

• Insertion professionnelle

En entreprises agro-alimentaires

La formation répond à un besoin important exprimé par les industriels qui doivent satisfaire une attente de plus en plus avérée des consommateurs au niveau de la qualité mais aussi de la sécurité des produits alimentaires. Cette licence professionnelle forme des cadres intermédiaires servant d'interface entre le laboratoire et la production et permettant de poursuivre les efforts déjà engagés dans le domaine de l'hygiène de la sécurité des produits et de l'environnement de la production.

• Contacts

Virginie MIMOUNI – Lionel ULMANN - IUT de LAVAL- Tél : 02.43.59.49.59-Fax : 02.43.59.49.58 –
lphs-iut-laval@univ.lemans.fr

Christine VANDENKOORNHUYZE.Lycée agricole de LAVAL-Tél : 02.43.68.24.93-Fax : 02.43.68.85.18 -
christine.vandenkoornhuyze@educagri.fr

