

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'acquérir 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>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	
Microbiologie	
Toxicologie et biochimie alimentaire	
Biophysique (mécanique des fluides et thermodynamique appliquée)	
Génie des procédés en " IAA "	
Total	100 h

UE2-Microbiologie appliquée à l'hygiène	
Micro- organismes pathogènes	
Ecologie microbienne (biofilms)	
Epidémiologie	
Agent anti - microbiens	
Législation et normalisation	
Total	100 h

UE3-Hygiène des procédés	
Hygiène des équipements	
Techniques de nettoyage	
Gestion de l'eau et des effluents	
Gestion de l'air et des gaz	
Froid industriel	
Hygiène et comportement au travail	
Ergonomie de l'hygiène	
Total	100 h

UE4-Management de l'hygiène	
Pratique HACCP	
Traçabilité	
Statistiques	
Expression-communication	
Anglais	
Informatique	
Total	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– Lycée agricole de LAVAL-

Tél : 02.43.68.24.93-Fax : 02.43.59.49.58 –lphs-iut-laval@univ.lemans.fr

Christine VANDENKOORNHUYZE.68.85.18 - christine.vandenkoornhuyze@educagri.fr

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



l'esprit grand ouvert