

Licence professionnelle

Management de la Production Agroalimentaire

Numéro d'habilitation DGESIP : 20080298

Modalités de suivi de la formation :

- Niveau d'accès : titulaire d'un Bac + 2 ou équivalent
- Formation en alternance par contrat de professionnalisation
- 16 semaines en formation, 32 semaines en entreprise
- 430 h d'enseignement, 110 h de projet tuteuré
- Formation continue pour les salariés, VAE, reprise d'études.

Insertion professionnelle :

Métiers visés	Secteurs d'activité
Second du chef d'entreprise dans les TPE Responsable de production Chef d'équipe Cadre intermédiaire ordonnancement et planification Assistant logistique Assistant qualité Assistant achats Assistant QSE Dans les PME, ce cadre intermédiaire pourra prendre en charge de manière polyvalente et de manière durable des fonctions transversales (production + qualité, par exemple).	<ul style="list-style-type: none"> - Industries agricoles, agroalimentaires - Service recherche et développement (optimisation de procédés, élaboration de nouveaux produits, etc.). - Service contrôle-qualité - Service logistique

Objectif et contenu de la formation :

La licence professionnelle « Management de la Production en Agroalimentaire » forme des cadres intermédiaires au management de la production en agroalimentaire capables de respecter les objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés par la direction. Pour cela, il utilise des indicateurs de production et de performance. Son but est d'optimiser la production, les conditions et méthodes de travail, ainsi que les performances. Si nécessaire, il réalise des réajustements afin de remédier aux dysfonctionnements et d'améliorer la qualité des produits.

Maîtrise de la production alimentaire Procédés et technologies alimentaires Planification de la production Flux et stocks Lean manufacturing et total productive maintenance	97 h	Pilotage de la fonction de production Management de projet Gestion des coûts et ses outils Ressources humaines Droit du travail	90 h
Fonctions connexes à la production Qualité – Sécurité sanitaire des aliments - Métrologie Sécurité du travail - Ergonomie Traçabilité Automatisation Environnement	120 h	Relations clients et fournisseurs Supply chain management Négociations	40 h
		Communications / Solutions communication Outils de la communication Animation d'équipe Anglais	83 h

Compétences développées

Compétences	Savoir-Faire
Production	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques de mise en œuvre de la production de produits - Gérer la production (planification, optimisation, amélioration des performances, coûts, etc.) - Analyser un cahier des charges et en assurer son respect - Connaître les indicateurs de production et de performance
Qualité – Sécurité - Environnement	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise - Savoir les appliquer au quotidien - Participer à leur évolution
Management	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les méthodes nécessaires à l'organisation, la gestion et la motivation d'une équipe - Savoir animer, motiver une équipe et assurer la cohésion de l'équipe - Utiliser la dynamique de groupe (management participatif) - Etre à l'écoute des moindres réclamations ou problèmes susceptibles de porter préjudice au bon déroulement de la production - Savoir recruter, intégrer, évaluer ses collaborateurs - Repérer et identifier les besoins en formation du personnel et définir un plan de formation - Assurer le suivi de la carrière du personnel et son évolution au sein de l'entreprise - Désamorcer et gérer les conflits
Relation clients fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la chaîne logistique globale - Savoir gérer les relations fournisseurs / distributeurs - Appliquer les techniques de vente dans la négociation commerciale
Communication	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la prise de parole en public - Maîtriser la communication en interne
Aptitudes	Savoir-Être
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'initiative et des responsabilités - Savoir décider - Atre capable d'adaptation - Etre rigoureux et réactif - Avoir le sens de l'organisation et curiosité - Avoir des capacités managériales et l'esprit d'équipe

Contacts :

IUT Avignon BP 61207 337, chemin des Meinajaries 84911 Avignon Cedex 9	Responsable formation : lpmpa-iut@univ-avignon.fr Service Formation Continue et d'Alternance : fc-iut-avignon@univ-avignon.fr
Candidature	www.iut-avignon.fr
Mme Michel – IFRIA – BP 11548 84916 AVIGNON cedex 9	michel@ifriapaca.com