

CONDITIONS D'ADMISSION

↪ La licence s'adresse :

- à des étudiants ayant validé 120 crédits de parcours de Licence Sciences et Technologies mention Sciences du Vivant, Sciences des Aliments....
- à des étudiants titulaires d'un DEUG, DUT, DEUST, BTS, BTSA dans des domaines compatibles avec la licence (hygiène, sécurité, environnement, Agro-ressources, productions animales ou végétales, génie chimique ou biologique, ...)

↪ Elle est ouverte également :

à un public d'apprenants professionnels désireux d'acquérir et/ou d'approfondir des connaissances dans les domaines concernés (production, traçabilité, hygiène, sécurité, gestion des déchets...). Les admissions et les validations d'acquis sont étudiées par le service de formation continuée de l'Université Bordeaux 1.

↪ Conditions d'admission :

Les candidats sont présélectionnés sur dossier puis convoqués à un entretien avec l'équipe pédagogique qui se prononce sur leur admission définitive.



ORGANISATION DES ÉTUDES

- ↪ Les enseignements de la licence se déroulent au DUSA, antenne Universitaire de Bordeaux 1.
- ↪ Les heures d'enseignement sont d'environ 500 heures sur deux semestres.
- ↪ En fin de parcours, l'étudiant fait un stage de pré professionnalisation de 16 semaines.
- ↪ L'obtention de la licence sera validée si l'étudiant obtient une moyenne générale supérieure ou égale à 10 sur 20. Les notes attribuées aux différentes unités d'enseignement sont pondérées par le nombre de crédits qui y sont attachés.



CONTACTS

COMPOSANTE RESPONSABLE DE LA FORMATION

UNIVERSITÉ BORDEAUX 1
DÉPARTEMENT UNIVERSITAIRE DES SCIENCES D'AGEN
Campus Michel Serres - 47000 AGEN
Tél 05 53 48 06 40 - Fax 05 53 48 06 41
site Internet : www.dus-agen.u-bordeaux.fr
e-mail : dusa@dus-agen.u-bordeaux1.fr
Enseignants responsables :
Michel BACCAUNAUD et Nicolas LINCE
e-mail : nicolas.lince@u-bordeaux1.fr

COMPOSANTE ASSOCIÉE

LEGTA E.RESTAT
47110 SAINTE LIVRADE
Tél 05 53 40 47 00
legta.ste-livrade@educagri.fr

UNIVERSITÉ BORDEAUX 1



Département Universitaire des Sciences d'Agen

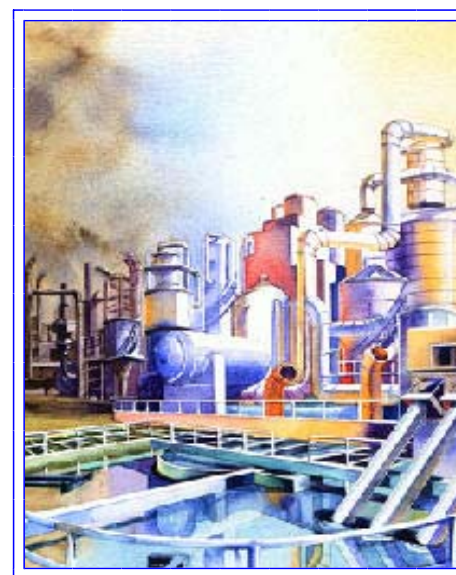
Avenue Michel Serres
47000 Agen

LICENCE PROFESSIONNELLE INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES ALIMENTATION

OPTION :

MAÎTRISE DES RISQUES

Le dossier de candidature
est à demander au secrétariat,
et à déposer avant début juin



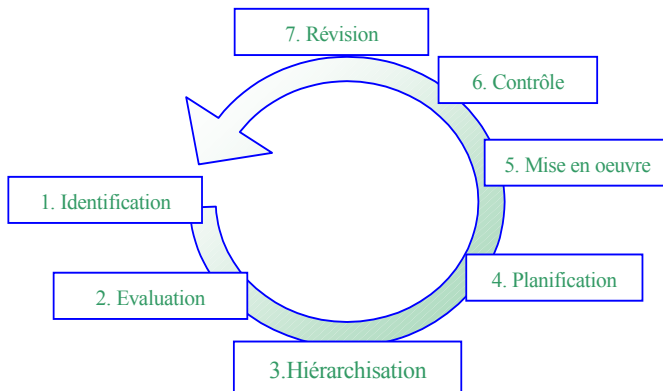
OBJECTIFS / DÉBOUCHÉS

↳ Objectifs

Cette licence, vise à former des professionnels, de niveau technicien supérieur, capables de prévenir, d'analyser et de gérer les situations à risques en agroalimentaire.

Leur formation est basée sur des connaissances scientifiques, techniques et réglementaires dans les domaines de la qualité, de la traçabilité, la microbiologie, la toxicologie, la sécurité du travail, l'environnement, la maîtrise des matières premières, des déchets et des effluents.

Elle est complétée par l'étude et la mise en pratique de cas concrets sur plate-forme technologique et matériels pilotes (démarche HACCP, procédures de contrôle d'hygiène et analyses,...) ainsi que par des visites d'entreprises, des conférences et des démonstrations d'outils (gestion de production, traçabilité, nettoyage, maintenance,...).



↳ Débouchés

Des métiers liés à l'hygiène, la sécurité et l'environnement de l'entreprise :

- Responsable hygiène et/ou sécurité,
- Responsable et contrôleur qualité produits
- Auditeur conseiller en Sécurité-Maintenance
- Responsable environnement.

CONTENU DE LA FORMATION

Semestre 5

UE 1 - 4 ECTS

Découverte des Agro-industries
Connaissance des problématiques et spécificité des grandes filières

UE 2 - 6 ECTS

Microbiologie alimentaire Toxicologie
Connaissance des risques sanitaires et pratiques de contrôle

UE 3 - 8 ECTS

Management de la qualité
Gestion de production et traçabilité
Connaissance des réglementations et des outils informatiques

UE 4 - 6 ECTS

Techniques d'expression et de communication
Acquisition des méthodes de communication et de transmission des connaissances

UE 5 - 6 ECTS

Projet professionnel
Recherche documentaire et réalisation de supports multimédias

Semestre 6

UE 6 - 4 ECTS

Maîtrise des intrants et des sortants
Connaissance des produits et du traitement des déchets

UE 7 - 6 ECTS

Environnement et risques environnementaux
Évaluation et gestion des risques

UE 8 - 4 ECTS

Hygiène et risques sanitaires
Mise en place de plan de nettoyage - désinfection et surveillance (projet tutoré)

UE 9 - 4 ECTS

Sécurité du travail
Connaissance des risques majeurs (projet tutoré)

UE 10 - 12 ECTS

Stage
Mise en situation en entreprise

1 ECTS ≈ 9 h de présence de l'étudiant (European Credit Transfer System)