

Conditions d'admission :

Formation initiale

- DUT et BTS dans les domaines de la biologie, l'agronomie et l'agriculture,
- L2, DEUG Sciences de la vie etc.

Formation continue

- salariés et travailleurs titulaires d'un BAC + 2 (demandeurs d'emploi, CIF...),
 - salariés et travailleurs possédant le BAC et justifiant d'au moins 3 ans d'expérience et d'une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).
- Le parcours de la licence pourra être effectué sur deux ans.

Capacité d'accueil :

16 places dont 8 en formation continue.

**Aurillac,
ville étudiante, de goût,
de théâtre et de plein air**

- ◆ **Facilités de logement et restauration à proximité,**
- ◆ **Large éventail d'activités de loisir et sportives (sports de pleine nature, sports collectifs, ski),**
- ◆ **Animations étudiantes**



Contacts :

Geneviève Gagne
Institut Universitaire de Technologie
100 rue de l'égalité, 15013 AURILLAC Cedex
Tél. : 04 71 45 57 50 – Fax : 04 71 45 57 59
genevieve.gagne@iut.u-clermont1.fr
<http://iutweb.u-clermont1.fr>

Carole Bout
ENILV – Lycée Agricole Georges Pompidou
BP 537, 15005 AURILLAC Cedex
Tél. : 04 71 46 26 60 – Fax : 04 71 46 26 41
carole.bout@educagri.fr

Guy Couturier
ENITA Clermont - Fd, site de Marmilhat
BP 35 – 63370 LEMPDES
Tél. : 04 73 17 70 05 – Fax : 04 73 98 13 00
couturier@enitac.fr

Formation continue
Institut Universitaire de Technologie
Service Formation Continue et Alternance
BP 86 - 63172 AUBIERE Cedex
Tél. : 04 73 17 7005 - Fax : 04 73 17 70 33
iutfc@iut.u-clermont1.fr

CFPPA – Céline ARSAC
Rue de Salers, 15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 46 26 75 – Fax : 04 71 46 26 45

Pour candidater :

Il est obligatoire de remplir un dossier sur Internet :
<http://iutweb.u-clermont1.fr>



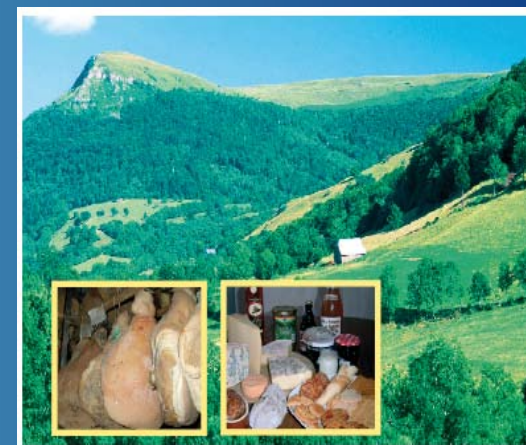
I.U.T. CLERMONT 1

DES COMPÉTENCES POUR UN MÉTIER

BIOLOGIE



Licence professionnelle Produits alimentaires de terroir : Innovation et valorisation



Université d'Auvergne (IUT antenne d'Aurillac)
100 rue de l'égalité - 15013 AURILLAC Cedex
en cohabilitation avec
L'ENITA de Clermont-Ferrand
Site de Marmilhat - 63370 LEMPDES



AURILLAC

> iutweb.u-clermont1.fr

Objectifs :

Acquérir les compétences technologiques et de management nécessaires pour :

- ◆ Maîtriser les composants produits, procédés de fabrication, emballage, paramètres de fabrication, gestion des risques, démarches qualité, environnement normalisé.
- ◆ Concevoir les cahiers des charges,
- ◆ Gérer les dossiers d'aide au développement et à la diversification,

Encadrer une démarche d'innovation ou de valorisation au niveau de l'exploitation agricole comme de l'entreprise.



Débouchés professionnels :

- ◆ Cadre technique d'entreprise agro-alimentaires,
- ◆ Chargé de projet, conseiller ou animateur au sein d'organisations professionnelles,
- ◆ Chef d'entreprise agricole et agro-alimentaire valorisant les produits de terroir.

La Licence Professionnelle permet diverses poursuites d'études (Master professionnel «Entreprises de produits alimentaires de terroir : de la production à la consommation» de l'ENITA Clermont, Master professionnel «Ingénierie de l'emballage» de l'ESEPAC...) et donne accès aux concours à BAC + 3.

Enseignement 20 semaines (septembre à février)

UE1 :

Harmonisation des connaissances

Gestion, microbiologie, procédés et technologies alimentaires, biochimie, physique industrielle, biologie moléculaire.

UE2 :

Langues et communication

Maîtrise des outils de communication, e-commerce, technologie de l'information, anglais commercial et technique.

UE3 :

Economie et connaissance des filières

Filières, patrimoine, environnement social, économie, géographie, sociologie.

UE4 :

Conduite et gestion de projets innovants

Gestion, comptabilité, conduite de projet, management, marketing, droit.

UE5 : Projet tutoré

UE6 :

Développement et qualité d'un produit alimentaire de terroir

Biochimie, microbiologie, génie industriel, physique, chimie, emballage, technologie alimentaire, réglementation.

Une forte implication professionnelle

Projet tutoré 150 H d'octobre à janvier

Il consiste à conduire un projet d'innovation ou de développement issu d'une entreprise.

Les étudiants auront à leur disposition les outils de l'ENITA, l'ENILV, l'ESEPAC, l'IUT (laboratoire de caractérisation des produits, laboratoire de microbiologie, laboratoire d'analyse sensorielle, laboratoire des viandes et de technologie fromagère, laiterie) et l'appui de la Plate Forme Technologique Ali@tech.



UE7 :

Stage de 16 semaines en situation professionnelle.

Plus de 30% des enseignements sont assurés par des professionnels.

Les cours sont accompagnés de mises en situation avec des visites d'ateliers

