

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

La formation propose le ou les parcours suivants :

- › Parcours Produits laitiers
- › Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Présentation

La licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation offre ainsi une formation professionnelle de haut niveau, en alternance, au sein d'un très large bassin d'entreprises directement ou indirectement liées à l'industrie agroalimentaire. La licence vise la formation de cadres intermédiaires aptes à intégrer et valoriser les innovations nécessaires aux entreprises du secteur agroalimentaire. Elle associe santé, nutrition et transformation agroalimentaire dans une optique santé ; et valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'agriculture biologique.

Organisation de la licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

- Formation en alternance, apprentissage ou contrat de professionnalisation sur 1 an
- 34 semaines en entreprise, 18 semaines de regroupement (4-5 périodes de regroupement) sur Valence

L'objectif est de former des cadres techniques compétents pour conduire et gérer des projets de mise en place de produits agroalimentaires innovants sur les aspects nutritionnels, produits à haute valeur ajoutée, allégation Santé, publics spécifiques : enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, seniors, dont les besoins nutritionnels sont à adapter à leur physiologie.

Admission

- Être titulaire d'un diplôme bac + 2 en Sciences de la vie : BTSA STA, ANABIOTECH,..., DUT/BUT Génie Biologique, 2e année de licence Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent. Un entretien de motivation préalable est organisé auprès d'un des 2 partenaires, la recherche d'une entreprise d'accueil doit s'effectuer le plus tôt possible.

Public formation continue : Vous relevez de la formation continue :

- si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études
- ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une des 2 années précédentes
- ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de [validation des acquis personnels et professionnels \(VAPP\)](#)

Pour plus d'informations, consultez la page web de la [Direction de la formation continue et de l'apprentissage](#)

4 campagnes de candidature sont organisées pour la licence professionnelle Produits Laitiers et Nutrition et innovations en produits agro-alimentaires :

- Campagne 1 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 1er au 24 mars inclus
- Campagne 2 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 27 mars au 14 avril inclus
- Campagne 3 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 24 avril au 12 mai inclus
- Campagne 4 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 30 mai au 16 juin inclus

=> Prendre connaissance des différentes étapes et accéder à l'application [E-candidat](#)

Infos pratiques :

- > Composante : UFR Chimie-Biologie
- > Niveau : Bac +3
- > Durée : 1 an
- > Type de formation : Formation en apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation continue
- > Lieu : Valence - Rabelais

Contacts

Responsable pédagogique

Rousseau Denis
denis.Rousseau@univ-grenoble-alpes.fr

Cretin François
francois.cretin@cea.fr

Contact administratif

Service Formation Chimie-Biologie
ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr

Programme

- > Parcours Produits laitiers
- > Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé