

SCIENCES, TECHNOLOGIE, SANTE

**LICENCE PROFESSIONNELLE - MENTION :
INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES :
GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION**

PARCOURS :

**FORMULATION ET
DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL
DE PRODUITS ALIMENTAIRES
(FODIPA)**



Objectif de la formation

L'objectif de cette formation est de former des techniciens spécialisés, directement opérationnels en formulation ou en industrialisation dans le secteur de l'agroalimentaire. A l'issue de la formation, les compétences acquises par les étudiants se situent au niveau :

- de la formulation d'un produit alimentaire (connaissance des matières premières et de leur mise en oeuvre, stratégie de formulation, réglementation...)
- de l'analyse des matières premières ou d'un produit formulé (rhéologie, analyse sensorielle, analyses physico-chimiques...)
- de l'amélioration d'un produit ou d'un procédé (connaissances des outils de caractérisation des produits formulés, du génie des procédés, contrôle qualité...)
- du développement industriel d'un produit.

Niveau de formation

BAC +3, Niveau II, Niveau 6

Nombre de crédits

60 ECTS en 1 année.

Organisation des études

Nombre d'Unités d'Enseignement (UE) :

La formation théorique disciplinaire concerne l'approfondissement des grandes notions disciplinaires de la chimie des aliments (propriétés fonctionnelles, analyse physicochimique et sensorielle, rhéologie). La formation professionnelle concerne l'acquisition des techniques de laboratoire d'analyse des matières premières et des produits formulés, de formulation des produits alimentaires et d'amélioration d'un produit ou d'un procédé (caractérisation, génie des procédés, contrôle qualité). La formation est organisée en périodes d'alternance de 2 à 4 semaines. La formation théorique et technique a lieu sur deux sites. Le premier semestre se déroule à l'université du Havre pour la formation en chimie des aliments et en formulation. La formation se poursuit au second semestre au sein du CFA agricole et agroalimentaire d'Yvetot pour la partie développement de produits et de procédés.

Lieu de la formation :

Semestre 1 : Le Havre, Site Lebon, UFR des Sciences et Techniques. Semestre 2 au CFA d'Yvetot.

Méthodes pédagogiques :

En présentiel.

Langue(s) enseignée(s) :

Anglais;

Partenariats :

Cette formation est en partenariat avec l' E.P.L.E.F.P.A - CFA Agroalimentaire
Route de Caudebec - 76195 Yvetot cedex
Téléphone : 02 35 95 51 10



Admission

Public cible :

Demandeur d'emploi / En formation continue, reprise d'études / Étudiant / Etudiant étranger .

Prérequis :

Niveau d'entrée requis : BAC +2.

Candidature :

Recrutement sur dossier et entretien individuel.

Et après

Métiers :

Les différents emplois visés par le cadre technique de niveau II sont :

- Assistant ingénieur innovation développement et applications
- Chef de projet formulation développement
- Technicien développement produit
- Chef d'atelier ou chef d'équipe
- Responsable de production.

Le secteur d'activité visé regroupe quant à lui toute l'industrie agroalimentaire dont les fournisseurs de produits auxiliaires pour l'industrie, l'industrie de 2ème transformation et le secteur de l'alimentation animale.

Secteurs d'activités :

Agroalimentaire
Chimie - Pharmacie
Industrie



UFR Sciences et Techniques

Téléphone : 02 32 74 43 00

Mél. : ufr-st@univ-lehavre.fr

www.univ-lehavre.fr

Contacts formation

Responsable de la formation : Géraldine SAVARY

Téléphone : 02 32 74 43 00

Mél. : lp.fodipa@univ-lehavre.fr

De 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00



**UNIVERSITÉ
LE HAVRE
NORMANDIE**

25, rue Philippe Lebon - BP 1123

76063 LE HAVRE CEDEX

Tél. 02 32 74 40 00

www.univ-lehavre.fr