



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Direction des Études

Point soumis pour vote à la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

N°2024-12

Séance du 19 avril 2024

Président : Pasquale MAMMONE

Vice-Présidente : Cécile CARRA

Référentiel de compétences et maquette de la Licence professionnelle Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation (UFR des Sciences)

Condition d'acquisition du vote : majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 39

Nombre de membres présents : 17

Nombre de membres représentés : 10

Nombre de vote pour : 27

Nombre de vote contre : 0

Nombre d'abstention : 0

M. le Président soumet au vote le référentiel de compétences et la maquette de la Licence professionnelle Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation (UFR des Sciences) transformée en APC, qui sont adoptés à l'unanimité.

Fait à Arras, le 19 avril 2024

Le Président

Pasquale MAMMONE

SERVICES CENTRAUX

9 RUE DU TEMPLE - BP 10665 - 62030 ARRAS CEDEX

Tél. 03 21 60 37 00 - Fax 03 21 60 37 37

www.univ-artois.fr

UFR SCIENCES - LP mention Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

Libellé	TD	TP	ECTS	Volume horaire étudiant	semestre
UE1. Mener un processus de production de boissons			18	202	
EC 1.1 Génie fermentaire	20	16	3	36	1
Fermentation					
systèmes de cultures					
écologie microbienne des boissons					
EC 1.2 Génie des procédés: aspects généraux	36		4	36	1
génie des procédés	26				
conditionnement	10				
EC 1.3 Biochimie appliquée	20		2	20	1
EC 1.4 Génie industriel	24		2	24	2
EC 1.5a Brasserie (option)	54	20	5	74	1
matières premières et production de moût de brasserie	14	20			
conduite de fermentation et conditionnement	14				
Limonades et boissons spiritueuses	16				
aspects réglementaires et douaniers appliqués à la brasserie	10				
EC 1.5b Distillerie (option)	54	20	5	74	1
matières premières et production de moût de distillerie	14	20			
distillation et extraction aromatique	14				
vieillessement/assemblage/ coupage et conditionnement	16				
aspects réglementaires et douaniers appliqués à la distillerie	10				
SAE 1.1 Création de recettes	4	8	2	12	1
UE2. Analyser des matières premières jusqu'aux produits finis			12	174	
EC 2.1 Techniques analytiques	16	32	3	48	2
Techniques d'analyse biochimiques	8	16			
Techniques d'analyses microbiologiques	8	16			
EC 2.2 Exploitation statistiques des données	36		3	36	1
Statistiques appliquées	16				
Carte de contrôle	8				
Plan d'expérience	12				
EC 2.3 Analyses sensorielles	10		1	10	1
EC 2.4a Analyses sensorielles appliquées à la brasserie (option) pré-requis EC1.5a	8		1	8	2
EC 2.4b Analyses sensorielles appliquées à la distillerie (option) pré-requis EC1.5b	8		1	8	2
SAE 2.1 Projet tuteuré (150h) - partie application	72		4	72	2

UE3. Gérer un atelier de production de boissons			11	104	
EC 3.1 Développement durable	12		2	12	2
EC 3.2a Qualité Hygiène et Sécurité	40		4	40	2
management de la qualité	20				
plan de nettoyage	8				
DUER appliqué à la brasserie (option)	12				
EC 3.2b Qualité Hygiène et Sécurité	40		4	40	2
management de la qualité (mutualisé avec EC3.2a)	20				
plan de nettoyage (mutualisé avec EC3.2a)	8				
DUER appliqué à la distillerie (option)	12				
EC 3.3 Management et gestion de production	36		3	36	2
création entreprise et dimensionnement des installations	10				
gestion de production	6				
économie-gestion	14				
management d'équipe	6				
EC 3.4 Aspects juridiques	16		2	16	2
droit commercial	10				
droit du travail	6				
UE4. Communiquer en situation professionnelle	117		19	117	
EC 4.1 Anglais	22		2	22	2
EC 4.2 Communication commerciale	10		2	10	2
EC 4.3 Gestion de projet	8		1	8	1
EC 4.4 Culture numérique (Pix)	0			0	2
SAE 4.1 Projet tuteuré (150h) - partie recherche bibliographique et conception	72		4	72	1
SAE 4.2 Immersion en entreprise	5		10	5	2
TOTAL	521	76	60	597	

nb h sem 1 304

nb h sem 2 293



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Licence Professionnelle Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation

Date dernière modification : 29 mars 2024

Code Competence	Nom Competence	Composantes Essentielles	Niveau
C1	Mener un processus de production de boissons	En maîtrisant toutes les étapes de la fabrication d'une boisson En respectant la réglementation en vigueur En appliquant les mesures d'hygiène en cours de fabrication En maîtrisant les outils de production En adaptant le cahier des charges	Dans une posture de responsable/assistant de production
C2	Analyser des matières premières jusqu'aux produits finis	En mettant en place le suivi analytique physico-chimique et microbiologique adéquat En mettant en place une méthode d'analyse sensorielle appropriée En choisissant les méthodes et outils adaptés pour le suivi analytique En exploitant et interprétant les résultats obtenus	Dans une posture de technicien de laboratoire
C3	Gérer une unité de production de boissons	En respectant les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale En maîtrisant les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion de stocks En appliquant une démarche qualité En mettant en place un DUER	Dans une posture de responsable d'une unité de production
C4	Communiquer en situation professionnelle	En construisant des écrits et des oraux fondés scientifiquement En s'exprimant de façon pertinente En exploitant les outils de communication adaptés En utilisant les outils numériques adaptés	Dans une posture de responsable d'une unité de production