



1 AN PAR APPRENTISSAGE

LES + DE LA FORMATION

- **Modalités pédagogiques :** travaux dirigés/pratiques, cours théoriques, travaux individuels/ de groupes, visites, rencontres avec des professionnels et anciens élèves
- **Moyens techniques :** hall agro-alimentaire, laboratoires d'analyses microbiologiques et biochimiques, ressources numériques de formation en ligne
- **Etudier et travailler en même temps :** c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.
- Formation conduite en partenariat avec l'UFR de Chimie & Biologie de l'Université Grenoble Alpes (UGA). Contact : ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr



OBJECTIFS

✿ Former des cadres techniques compétents pour **conduire, gérer le développement et la mise en marché de produits agroalimentaires innovants sur les aspects nutritionnels**, produits à haute valeur ajoutée, allégations santé et étiquetage, publics spécifiques : enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, seniors, dont les besoins nutritionnels sont à adapter à leur physiologie.

La formation vise à offrir une double compétence en **Nutrition** et en **Transformation des produits agroalimentaires** dans une **optique Santé** ; et **valorisation des produits agroalimentaires**, notamment issus de l'**Agriculture Biologique**. Elle s'inscrit dans l'objectif des entreprises de proposer une gamme évolutive de produits mieux adaptée à la demande sociétale (lisibilité sur la qualité nutritionnelle,).

✿ La licence vise la formation de cadres intermédiaires aptes à **intégrer et valoriser les innovations nécessaires aux entreprises du secteur agroalimentaire**. **Métiers :** assistant-ingénieur en fabrication de produits, technicien en nutrition et diététique, chargé de mission en valorisation des produits, assistant R&D en produits agroalimentaires, responsable de fabrication et contrôle qualité en industrie agroalimentaire ou atelier de transformation en exploitation agricole, responsable des approvisionnements et de la gestion des stocks,...



FORMATION

Unités d'enseignement UE	Disciplines	Horaires	ECTS
UE1 « Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment ».	Technologie alimentaire, Anatomie et Physiologie de la Nutrition, Microbiologie, Biochimie, Écologie Mathématiques appliquées	60 h	6
UE2 « Physiologie de la nutrition et de la digestion »	Métabolisme des aliments, Besoins nutritionnels, Bilan énergétique, Régime alimentaire	80h	7
UE3 : « Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : seniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, ... »	Innovation des produits agroalimentaires Bromatologie : identification et dosage des constituants alimentaires, composition, et texture des aliments en fonction des spécifiques. Législation pour la mise sur le marché d'aliments et compléments alimentaires. Nutrition et sociologie Caractérisation des Produits agricoles issus de l'Agriculture Biologique et autres signes de Qualité Numérique et Nutrition Santé : apports des objets connectés	100 h	8
UE4 : « Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées ».	Génie alimentaire et industriel : transformation formulation, conditionnement et étiquetage, Processus biochimiques et physiques, spécificités des produits AB Gestion de production, logistique et traçabilité.	80 h	7
UE5 « Conduite de projets innovants en agroalimentaire : outils et méthodes ».	Communication sur les produits alimentaires Anglais appliqué : nutrition, alimentation, Environnement agroalimentaire : marchés, filières, réglementation. Conduite de projet : méthodologie adaptée aux processus agroalimentaires et à l'intégration de nouveautés (changement). Mathématiques appliquées	80 h	7
UE 6 « Projet tuteuré »	Communication - Informatique Conduite de projet	120h	10
UE7 : « Professionnalisation Alternance, Mission en entreprise »	Communication - Informatique Conduite de projet	38 semaines	15
TOTAL		520 heures	60 ECTS



CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme Bac+2 :

- BTSA STA (Sciences et Technologies des Aliments), BTS ANABIOTEC (Analyses Biologiques et Biotechnologiques), BTS Diététique
- DUT « Génie Biologique », Licence 2 Sciences de la Vie de la Terre

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.



L'ALTERNANCE

Formation en alternance ou par contrat de professionnalisation sur 1 an :

- **34 semaines** en entreprise
- **15 semaines** de regroupement sur Valence (4-5 périodes de regroupement)



DÉBOUCHÉS ET POURSUITES

Secteurs d'activités :

- Assistant-ingénieur en fabrication de produits,
- Technicien en nutrition et diététique
- Chargé de mission en valorisation des produits,
- Assistant R&D en produits agroalimentaires,
- Responsable de fabrication et contrôle qualité en industrie agroalimentaire ou atelier de transformation en exploitation agricole
- Responsable des approvisionnements et de la gestion des stocks



Vous souhaitez en savoir plus ?



Contactez Le Valentin ou l'UGA pour plus d'informations !

Denis ROUSSEAU
UGA UFR de Chimie et de Biologie
denis.rousseau@univ-grenoble-alpes.fr
04 76 63 56 00

Florence FABRE
OFA Le Valentin
florence.fabre@educagri.fr
04 75 83 23 10

DATE MAJ : 01/07/2024