

LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT

Qualité, Sécurité et Impact sur l'Environnement de l'Aliment et de son Emballage (ALIPACK)

« Alipack » est basée sur une approche transdisciplinaire pour une vision globale et prospective du couple « emballage/produit ». L'originalité de cette formation réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. L'emballage, qui, au travers de ses nombreuses fonctions, est devenu un instrument essentiel pour la conservation de la qualité des produits alimentaires.

Formation initiale

Formation continue

Contrat de professionnalisation

Contrat d'apprentissage

● Présentation et Objectifs :

Formation diplômante et professionnalisante axée sur les procédés de conservation des produits biologiques et sur les caractéristiques des matériaux d'emballage.

Elle s'inscrit sur l'impératif que la qualité et la sécurité des produits alimentaires ainsi que le respect de l'environnement sont actuellement trois enjeux majeurs des industries agroalimentaires. La licence professionnelle est basée sur une approche transdisciplinaire pour une vision globale et prospective du couple « emballage/produit ». L'originalité de cette formation réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. La gestion de la qualité, de la sécurité et de l'impact sur l'environnement nécessite une adaptation du procédé de fabrication et aussi une maîtrise complète de la conservation de la qualité des produits alimentaires. C'est aussi un outil pour la traçabilité, la communication ou l'innovation. Il est soumis à des contraintes fortes en termes de sécurité du consommateur et de protection de l'environnement.

● Organisation de la formation :

Formation classique

La formation s'établit suivant :

- 15 semaines de formation à Montpellier (450H) : cours, conférences, visites d'usines, études de cas, travaux pratiques.
- 150H de travaux personnels dans le cadre d'un projet tuteuré.
- 16 semaines de stage en entreprise.

La validation du diplôme permet d'obtenir 60 crédits européens (ECTS).

Alternance

Début de la formation mi-septembre pour une durée de 1 an.

Le rythme d'alternance est de 3 à 5 semaines en Centre et de 4 semaines entreprise (en entreprise seulement dès Avril), pour un total de 16 semaines de formation et 36 semaines en entreprise.

Contrat de professionnalisation au SFCUM et contrat d'apprentissage au CFA ENSUP LR Sud de France.

● Candidature :

Procédure d'inscription sur le site, à partir du 1^{er} mars 2015 et pour une durée limitée : <https://adiut.iut-candidatures.fr/CiellCommun>

Profil adapté : Titulaires d'un bac+2 dans les domaines des sciences de la vie ou des matériaux (L2, DUT, BTS, DUST)

Aux professionnels de l'agro-alimentaire ou de l'emballage qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue par module).

L'admission est prononcée par un jury après examen des dossiers.

● Débouchés et métiers :

Des débouchés vers les filières industrielles de l'agroalimentaire, de la pharmacie, de la cosmétique, les services recherche et développement, le contrôle qualité, la grande distribution, la restauration hors domicile, les organismes de conseil.

● Contact : Secrétariat du département Génie Biologique

Tél : 04 99 58 50 80 • Courriel : gb-iut@um2.fr

Service Formation Continue de l'Université de Montpellier

Contrat de professionnalisation, reprise d'études, VAE

Tél. 04 99 58 52 96 • Courriel : creufop@um2.fr

CFA Régional de l'enseignement supérieur Sud de France en Languedoc-Roussillon

Apprentissage • Tél : 04 99 58 52 35 • Courriel : cfa@ensuplr.fr

MÉTIERS DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT

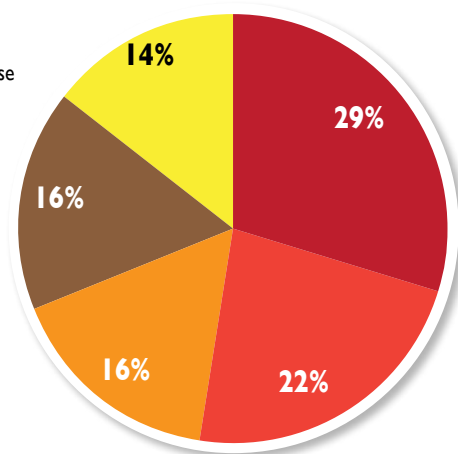
Qualité, Sécurité et Impact sur l'environnement de l'Aliment et de son Emballage (ALIPACK)

- Qualité • Sécurité • Impact sur l'environnement
- Produits alimentaires • Matériaux d'emballage • Interaction aliments / emballage



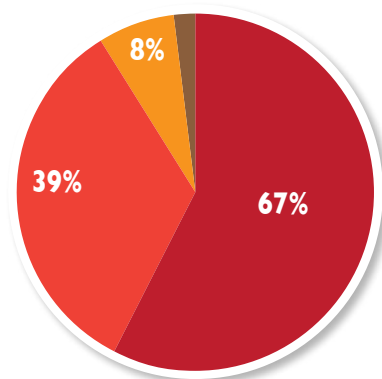
Matières étudiées

- Qualité, sécurité et impact environnemental des aliments et de leurs emballages
- Projet tuteuré
- Génie alimentaire
- Sciences des matériaux et Génie du conditionnement
- Formation générale pour l'entreprise



Typologie des stages

- Recherche & développement
- Qualité
- Logistique
- Production 2%



Les atouts de la formation :

- Nombreuses visites de sites.
- Des enseignements en anglais dont préparation et soutenance de projet tuteuré.
- Des travaux pratiques ciblés.
- Nombreux intervenants professionnels.

Organisation en bref

- Travaux Dirigés 35%
- Cours magistraux 35%
- Projet tuteuré 21%
- Conférences 6%

Intégration professionnelle

Métiers exercés après l'obtention du diplôme :

- Technicien 67%
- Ingénieur 17%
- Employé 8%
- Autres (fonction publique, etc...) 8%

Exemples de projets tuteurés réalisés en entreprise

- Étude de la conservation de la tapenade fraîche - conception d'un emballage (Domaine de l'Oulivie).
- Aptitude au contact alimentaire d'un emballage micro-oncible (Charal).
- Conception d'un emballage pour huile d'olive (L'or jaune).

Exemples de stages en entreprise

- Mise en place d'un guide méthodologique sur la filière compost et participation à la démarche Qualité, sécurité, Environnement (Syndicat Centre Hérault).
- Mise à jour et mise en place des documents du service de la qualité dans le cadre de la norme ISO 9001 (Syndicat général des Vignerons des Côtes du Rhône).
- Optimisation du refroidissement des bouteilles de YOP et amélioration du stockage de ces bouteilles (Yoplait).

