

LICENCE PRO ADMIR

Alimentation durable, conception raisonnée, microbiologie et maîtrise des risques



Exemples de missions en entreprise

Travailler sur une ou plusieurs problématiques liées à :

- la conception de produits alimentaires,
 - la maîtrise des risques
 - la recherche de contaminations, ...
- encadré par un responsable qualité ou recherche et développement.

Adjoint au responsable QHSE Auditeur qualité et hygiène Technicien recherche et développement Animateur qualité

Cette formation a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour les filières alimentaire et vinicole ainsi que pour la restauration collective ayant des compétences dans les domaines de la microbiologie, de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires. Ils pourront appliquer leurs compétences au sein de services qualité en laboratoire ou en industrie, dans des laboratoires de recherche ou de recherche et développement ou dans des organismes de contrôle et d'inspection d'hygiène alimentaire.

Le métier

Les diplômés seront capables d'intervenir sur les sujets suivants :

GESTION DES RISQUES

- Identifier et analyser les risques de sécurité de denrées alimentaires
- Assurer une veille scientifique et juridique des risques émergents
- Animer des formations sur l'analyse des risques en lien avec l'hygiène et la sécurité en entreprise
- Animer le système de management de la sécurité des denrées alimentaires

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Participer à un projet d'innovation produit en tenant compte à la fois des aspects de sécurité des aliments et d'alimentation durable

QUALITÉ

- Conduire et mettre à jour le système qualité
- Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité
- Réaliser des audits qualité et des inspections hygiène
- Réaliser et expliquer les tableaux de bord hygiène et qualité
- Participer à la gestion et communication de crise

ANALYSES ET LABORATOIRE

- Réaliser les mesures et les analyses et des ajustements techniques
- Analyser les non-conformités en sécurité des aliments et déterminer des mesures correctives
- Utiliser les outils d'analyse et de contrôle et assurer une veille technologique de nouveaux outils potentiels

Conditions d'accès

Formation accessible aux titulaires d'une L2 scientifique, BTS, BTSA, DUT ou DEUST dans les domaines des sciences de la vie, des biotechnologies, de la qualité, de l'analyse biologique, de l'agro-alimentaire.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats seront reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

Inscription

- Dépôt de candidature sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr/> de Janvier à Mars

Centres de formation

Les cours sont dispensés au département Génie Biologique de l'IUT DIJON AUXERRE.

Une partie de l'UE 1 est dispensée sur la plateforme technologique du Lycée Julien Wittmer à Charolles.

Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis, à la Cité de l'Alternance, à 200 m de l'IUT. Renseignements sur <http://www.crous-dijon.fr/>

Contenu de la formation

Formation rémunérée de 12 mois en contrat d'apprentissage : 20 semaines en centre de formation (550 h), 32 semaines en entreprise.

UE 1 : Stratégie de la qualité et de l'innovation en industrie alimentaire et biotechnologique : **63 h**

UE 2 : Maîtrise des contraintes alimentaires, environnementales et sociétales : **35 h**

UE 3 : Génomique microbienne et émergence : **91 h**

UE 4 : Ecologie microbienne : **91 h**

UE 5 : Compétences analytiques : **84 h**

UE 6 : Communication : **56 h**

UE 7 : Projet tutoré : **130 h**



IFRIA BFC

Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon

Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr

www.ifria-bfc.fr



Université de Bourgogne

IUT DIJON AUXERRE

Département Génie Biologique

Boulevard Docteur Petitjean – 21078 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 39 65 42

