LICENCE PRO SAAM TN

Spécialisation agro-alimentaire pour la maintenance et les travaux neufs

FORMATION EN APPRENTISSAGE FORMATION

Exemples de missions en entreprise

- Intervenir comme technicien de maintenance au sein d'une unité de fabrication ou de conditionnement agroalimentaire ou chez un prestataire de service, pour des missions de maintenance préventive et curative.
- Conduire des projets technologiques d'amélioration de fonctionnement de machines ou de lignes de production ou de conditionnement.

Technicien de maintenance pour l'agro-alimentaire
Adjoint au responsable maintenance et travaux neufs

Cette licence professionnelle vise à former les futurs personnels d'encadrement intermédiaire des services de maintenance et de travaux neufs dans les bio-industries (agro-alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques).

Ces techniciens peuvent exercer des missions de maintenance préventive et corrective des installations automatisées et intervenir dans la construction, l'installation, la mise en service, l'amélioration et la fiabilité des matériels.
La spécialisation agro-alimentaire permet de disposer de compétences spécifiques en regard de la réglementation et des certifications liées à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, de l'automatisation des process, du fonctionnement des systèmes thermiques.

L'évolution de carrière pourra orienter les titulaires du diplôme vers des fonctions de cadre, de responsable technique des entreprises en lien avec la production agro-alimentaire. Ils pourront également exercer leur activité au sein d'entreprises d'expertise, de diagnostic, de maintenance prestataires de l'industrie alimentaire.

Le métier

Les diplômés seront capables de :

- **Diagnostiquer et réaliser les interventions de maintenance de l'outil de production** en intégrant les contraintes et les risques sanitaires, environnementaux et de sécurité
- **Gérer et planifier la maintenance** préventive et les travaux neufs en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène spécifiques au secteur
- **Gérer une équipe de maintenance** et travaux neufs
- **Analyser un cahier des charges** et assurer son respect
- **Maîtriser les procédés de fabrication** et de transformation des produits
- **Analyser les coûts**, proposer des modifications de process

Conditions d'accès

Formation accessible après BTS du secteur industriel (électrotechnique, maintenance des systèmes, CIRA, CRSA, CPI,...) ou DUT du secteur industriel (GIM, GMP, ...) et L2 scientifique.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont 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 en majorité au département génie biologique de l'IUT DIJON AUXERRE.

L'UE 7 est dispensée par le département Génie Mécanique et Productique de l'IUT Dijon Auxerre.

Des séances de travaux pratiques ont lieu dans la halle de technologie du CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon (site de Plombières-lès-Dijon).

L'UE 3 est dispensée par le Lycée Hippolyte Fontaine (Dijon).

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 formation (550 h), 32 semaines en entreprise.

UE 1 : Compétences transversales (gestion, communication, projet personnel et professionnel) : **52 h**

UE 2 : Connaissance des procédés alimentaires (filières et process IAA, opérations unitaires) : **71 h**

UE 3 : Expertise des équipements climatiques et frigorifiques : **57 h**

UE 4 : Spécificités qualité, hygiène, sécurité, environnement dans les IAA (qualité, microbiologie, hygiène) : **57 h**

UE 5 : Gestion automatisée des lignes de conditionnement en IAA : **56 h**

UE 6 : Outils d'optimisation de la maintenance (GMAO, outils de la maintenance) : **57 h**

UE 7 : Productique pour le génie mécanique : **60 h**

UE 8 : Projets tuteurés socio-économiques et technologiques : **140 h**

Nombreux travaux pratiques dans toutes les unités d'enseignement

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ IFRIA LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

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

IUT Dijon Dijon-Auxerre — UB UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Université de Bourgogne

IUT DIJON AUXERRE

Département Génie Biologique

Boulevard Docteur Petitjean – 21078 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 39 65 42

rplpiaa@iut-dijon.u-bourgogne.fr

Création L'Agence AH - www.agence-ah.fr