

Tableau II : Maquette générale de la Licence professionnelle « Management de l'Innovation, de la Production et de la Sécurité Alimentaire (MIPSA).

UE concernée	Crédits ECTS	Compétences attendues	Modules concernés	Durée totale (en heures)		Modalités d'enseignement
UE.1 : Formation Générale et Méthodologie de l'innovation	10	Connaître les droits essentiels des salariés sous la responsabilité d'un cadre. Maîtriser les outils bureautiques (tableur, PAO...) et l'anglais technique. Connaître la méthodologie de l'innovation et du contre-typage.	1.1 Formation générale (Législation du travail, anglais, informatique et Innovation)	59	141	Apports théoriques, mises en applications pratiques, études de cas et pédagogie par le projet
		Concevoir un produit innovant (Veille technologique et commerciale ou bench marking, concepts produits, Brief marketing, analyse de coûts, élaboration, caractérisation et validation des prototypes, préséries, industrialisation...) et les installations nécessaires (machines et locaux...). Maîtriser les techniques de production adaptées.	1.2 Innovation et conception de produits	50		
		Maîtriser les outils permettant de caractériser des produits existants ou innovants (microbiologie, évaluation sensorielle...). Savoir utiliser les résultats obtenus	1.3 caractérisation de produits existants ou innovants	32		
UE.2 : Outils du management, de la gestion de projet et de la gestion de production	10	Animer, fédérer et mobiliser une équipe pour atteindre les objectifs affichés.	2.1 Management	42	161	
		Planifier un projet en accord avec des délais et des contraintes de moyens techniques, humains et financiers.	2.2 Gestion de projet et de budget	33		
		Comprendre et utiliser les logiques de gestion de production (Calculs de coûts, flux matières et énergie, « Supply chain », calcul de besoins nets...).	2.3 Initiation à la gestion de production	37		
		Utiliser les méthodes et outils informatiques (GPAO) pour améliorer (Lean Management, Amélioration continue) et gérer la production (interfaces commandes, matières premières, moyens humains et coûts, planification - ordonnancement)	2.4 Approfondissement en gestion de production	49		
UE.3 : Gestion de la Sécurité Globale	10	Comprendre et maîtriser les actions menées dans le cadre de l'Assurance Qualité des entreprises (Certification ISO, IFS et BRC, accréditation, étiquetage, traçabilité, cahier des charges clients/fournisseurs, audit, gestion des réclamations...).	3.1 Management intégré QSE	39	153	
		Savoir évaluer les risques environnementaux associés aux différents processus de l'entreprise dans un contexte d'amélioration continue des performances (réductions des consommations, rejets, déchets,...).	3.2 Sécurité des personnes et de l'environnement	35		
		Savoir identifier et évaluer les risques professionnels avant de mettre en place et suivre des mesures de prévention ou de protection.	3.3 Sécurité des aliments	37		
		Analyser les risques et maîtriser les points critiques (Paquet Hygiène, Epidémiologie, évaluation des risques, HACCP, ISO 22000, audit) et garantir la sécurité nutritionnelle.	3.4 Approfondissement en sécurité alimentaire	42		
UE.4 : Projet tuteuré	6	Mettre en pratiques les acquis professionnels au travers d'un projet et améliorer la connaissance des entreprises en partenariat avec des acteurs économiques des secteurs concernés.		105*	Total formation encadrée = 455 h	
UE.5 : Stage	24	Mettre en situation les étudiants en entreprise au travers de la conduite d'un poste et/ou de missions, en utilisant les compétences acquises durant la formation.		35 semaines		

* Comprend également l'accompagnement individuel de l'alternant (positionnement, entretien individuel, élaboration du projet professionnel...)