



Présentation de la formation

La Licence MIPSAs forme des cadres intermédiaires polyvalents dans les secteurs des IAA, de la restauration collective (hospitalière, entreprise ou scolaire...), de la grande distribution (rayons frais), de la cosmétique et de la pharmaceutique.

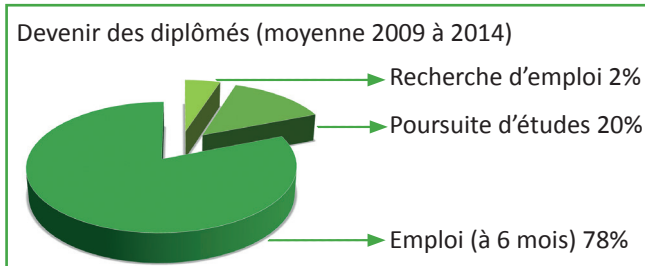
Cette formation vous apportera des compétences en :

- Management de l'Innovation
- Management d'équipe et de projets
- Gestion de Production
- Gestion de la sécurité globale (Sécurité Alimentaire, Environnement, Nutrition...).



Chiffres clefs et Débouchés

- 98% de réussite en moyenne au diplôme



Par sa polyvalence, le diplômé occupe des fonctions de :

- Technicien Recherche Développement (R&D)
- Responsable d'équipe
- Assistant production ordonnancement
- Animateur Qualité

Principaux indicateurs :

- 81 % d'emploi à 6 mois
- Délai moyen < à 2 mois (1,2 mois)
- Salaire moyen 1658 €

- Le passage à l'alternance (contrat de professionnalisation) permet de renforcer l'adéquation de la formation aux besoins des entreprises et constitue un véritable tremplin pour l'insertion professionnelle

Contenu de la formation

Semestre 1 :

- UE1 : 143h - Méthodologie de l'Innovation et formation générale (Remise à niveau technologique au travers de la réalisation d'un projet innovant)
- UE2 : 161h - Outils du Management, de la Gestion de projet et de la Gestion de production
- UE3 : 153h - Gestion de la Sécurité Globale (Sécurité alimentaire, nutritionnelle, sécurité des personnes et de l'environnement)

Semestre 2 :

- UE4 : 105h - Projet tuteuré (gérer en petit groupe un projet innovant en partenariat avec un porteur d'idées)
 - o Exemples de projets :
 - Mise au point d'un soda à base de plantes exotiques
 - Mise au point d'une gamme de produits cosmétiques bio
 - Accompagnement technologique d'un producteur de desserts fruités
 - Mise au point d'un procédé de traitement ohmique innovant pour pasteuriser des jus de fruits
- UE5 : Stage : Format alternance 35 semaines / Format classique 18 semaines
 - o Exemples de sujets de stages :
 - Formulation-façonnage en R&D de comprimés à destination des secteurs de la parapharmacie et de la cosmétique
 - Mise en place du plan HACCP de la restauration collective du Centre Hospitalier de Guingamp
 - Optimisation d'une ligne de production de salades composées
 - Amélioration des outils de Qualité et de Production dans une société préparant des plateaux repas à destination des passagers d'Air France
 - Création d'une base de données nutritionnelle dans le cadre de la démarche Qualité de la chaîne de restauration Pizza Del Arte

Conditions d'admission

- Bac+2 technologique (ex : DUT IAB, HSE, Génie des procédés, Génie chimique, BTS QIABI, BTS STA ou formations analogues...)
- L2 mention sciences biologiques
- Passerelle possible pour les étudiants ayant validé L1 vers le S3-S4 du DUT pour ensuite intégrer la LP MIPSAs
- Accès dans le cadre de la formation continue, après validation des acquis professionnels (VAP et VAE)
- Tél secrétariat GB : 02 96 60 96 31 / Mail : iut-stbrieuc-gb@univ-rennes1.fr

