

Public concerné

Avoir moins de 26 ans et être titulaire d'un DUT, BTS, BTSA, licence 2 Sciences de la vie ou d'un diplôme jugé équivalent par une commission pédagogique, dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle.

Sélection - recrutement

La sélection se fera sur dossier puis sur entretien individuel.

Effectif : 14 apprentis maximum

Durée de la formation : 1 an

Début de la formation : début septembre

Modalités d'obtention du diplôme

Contrôles continus, examens terminaux et soutenance du mémoire.

Rythme de l'alternance

1 semaine à l'université / 3 semaines en entreprise.

Sites internet d'information

www.sciences.univ-tours.fr

www.cfaiurc.fr

Adresse e-mail du secrétariat de la formation

lucie.boisse@univ-tours.fr

Candidatures :

Date limite de dépôt des dossiers auprès du secrétariat le 20 mai.

Intitulé de la formation
Licence professionnelle Industrie Agroalimentaire,
Alimentation spécialité
Méthodes et Techniques en Analyse Sensorielle

Lieu et adresse de la formation
UFR Sciences et Techniques de Tours
Parc de Grammont | 37200 Tours

Contact Apprentissage
Lucie BOISSÉ / Tél. 02 47 36 73 88
lucie.boisse@univ-tours.fr

Secrétariat de la Formation
Pauline CRAND / Tél. 02 47 36 70 16
pauline.crand@univ-tours.fr

Responsables formation
Boriana ATANASOVA
Charlotte LECUREUIL

Responsable apprentissage
Nicolas PEINEAU



SCIENCES
INDUSTRIEL

COMMERCIAL

DROIT
GESTION

COMMUNICATION



BAC + 3

LICENCE PROFESSIONNELLE

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE,
ALIMENTATION
PAR APPRENTISSAGE

SPÉCIALITÉ MÉTHODES ET TECHNIQUES
EN ANALYSE SENSORIELLE



Octobre 2015

UR
SCIENCES & TECHNIQUES



Blois

Bourges

Chartres

Châteauroux

Issoudun

Orléans

Tours

CFA SOUTENU PAR LE CONSEIL REGIONAL
DE LA REGION CENTRE-VAL DE LOIRE ET LE FSE

UNE FORMATION UNIVERSITAIRE
UNE EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
UN PASSEPORT POUR L'EMPLOI

CFA SOUTENU PAR LE CONSEIL REGIONAL
DE LA REGION CENTRE-VAL DE LOIRE ET LE FSE



INTITULÉ DE LA FORMATION :

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTHODES ET TECHNIQUES EN ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Pour développer des produits nouveaux, les industriels de tous les secteurs doivent tenir compte de la demande des consommateurs et disposer d'une Approche Technique et Méthodologique en Analyse Sensorielle. Les nouveaux produits ne se limitent pas à un marché local. Ils sont aussi exportés, d'où la nécessité d'avoir une vision élargie et de former des Techniciens de haut niveau, capables d'innover, pour apporter les adaptations indispensables aux comportements des consommateurs de différents pays.

Le but de cette Licence Professionnelle est de donner une formation complète, reposant sur des bases scientifiques indiscutables, à des étudiants capables de résoudre des problèmes techniques nouveaux en Analyse Sensorielle.

Il s'agit de proposer aux Entreprises des Cadres Qualifiés et des Techniciens Supérieurs dynamiques, formés à une ouverture d'esprit et un regard neuf dans des domaines où la plupart des produits sont encore à créer.

DÉBOUCHÉS :

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Technicien en analyse sensorielle,
- Chargé d'études,
- Technicien en qualité,
- Assistant chef d'unité.

VALIDATION D'ACQUIS :

Tout diplôme préparé dans le cadre du CFA relève de l'enseignement supérieur. Dans ce cadre, un candidat peut valider son expérience pour :

- Accéder à une formation à laquelle il ne pourrait prétendre sur la base des diplômes qu'il possède (article D.613-38 à D613-50 du code de l'éducation)
= Validation d'Acquis Professionnels (VAP)
- Obtenir tout ou partie d'un diplôme, en justifiant des connaissances, compétences et aptitudes exigées pour l'obtention de ce diplôme (articles R.613-33 à R.613-37 du code de l'éducation)
= Validation d'Acquis de l'Expérience (VAE)

PROGRAMME DE LA FORMATION

| | UE / UNITÉS D'ENSEIGNEMENT | Heures | ECTS* |
|------------|--|------------|-----------|
| SEMESTRE 5 | UE 1 : NEUROSCIENCES Les systèmes sensoriels humains, fonctionnement des cinq sens. | 45 | 4 |
| | UE 2 : INFORMATIQUE ET STATISTIQUES Connaissance des tests statistiques (paramétriques et non paramétriques) et des logiciels indispensables à leur application (XLStat, FIZZ, ...). | 50 | 4 |
| | UE 3 : MÉTROLOGIE SENSORIELLE Méthodes utilisées pour évaluer les perceptions sensorielles, traitement des résultats et analyse des valeurs statistiques. | 95 | 9 |
| | UE 4 : SOCIOLOGIE Comportement et préférences alimentaires. Attentes du consommateur. | 30 | 3 |
| | UE 5 : ANGLAIS Compréhension des enseignements et des publications scientifiques. | 25 | 4 |
| | UE 6 : TECHNOLOGIE 1ÈRE PARTIE Éléments constitutifs des produits alimentaires. Méthodes et techniques physico-chimiques utilisées dans le domaine agro-alimentaire (texturomètre, humidimètre, aw-mètre, colorimètre, viscosimètre...). | 50 | 6 |
| | TOTAL SEMESTRE 5 | 295 | 30 |
| SEMESTRE 6 | UE 7 : MÉTHODOLOGIE, VEILLE DOCUMENTAIRE Méthodologie, normes universitaires pour la rédaction des mémoires, étude de publications. | 15 | 2 |
| | UE 8 : COMMUNICATION Modes de communication. Techniques d'animation des groupes. Rédaction de CV et d'une lettre de motivation. | 25 | 2 |
| | UE 9 : MARKETING Analyses de marchés. Tests consommateurs. Marketing alimentaire. | 25 | 2 |
| | UE 10 : TECHNOLOGIE 2ÈME PARTIE Le sensoriel en cosmétologie, le sensoriel dans l'environnement, les emballages (interactions contenant contenu). | 40 | 6 |
| | UE 11 : LÉGISLATION - QUALITÉ Méthodes HACCP, normes, certification, accréditation, codes. | 50 | 6 |
| | UE 12 : MÉMOIRE ET SOUTENANCE Entreprise | | 12 |
| | TOTAL SEMESTRE 6 | 155 | 30 |

*ECTS : Système Européen de Transfert et Accumulation de Crédits