

LE DISPOSITIF



Fruit d'une collaboration étroite entre l'enseignement agricole champardennais et l'université de Reims Champagne-Ardenne, les Licences Professionnelles du dispositif ARE (Agro-Ressources et Environnement) sont accessibles après un BAC +2 (BTS, DUT, Licence...) ou équivalent, ouvertes aux demandeurs d'emplois, étudiants en apprentissage, en alternance ou en formation continue.

Déroulé de la formation :

- de septembre à mars : 450 heures en centre de formation + 150 heures de projet tutoré
- d'avril à août : une mission professionnelle de 4 à 5 mois en entreprise (une expérience à l'étranger est vivement encouragée)



5 licences professionnelles

- Grandes cultures et environnement (CEN)
- Viticulture et environnement (VEN)
- Transformation et valorisation des agro-ressources (TVA)
- Commerce à l'international des vins et spiritueux (CIVS)
- Gestion forestière durable de la commercialisation des bois et dérivés (GDCo)

LES PARTENAIRES



**Université de Reims
Champagne-Ardenne /
UFR Sciences Exactes et
Naturelles**
Département Biologie
Biochimie
Moulin de la Housse - Bât 18
51100 Reims



EPL Avize Viti Campus
61 avenue Mazagran
51190 Avize



EPLFFPA DE RETHEL

EPL de Rethel
Route de Novion
08300 Rethel



**Lycée de la Nature et
du Vivant de Somme Vesle**
Route départementale 3
51460 Somme Vesle



EPL de Saint Laurent
27 rue du Muguet
08090 Saint-Laurent



Rejoignez-nous !



UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

**Licences
Professionnelles
Agro-ressources**



Mention :
Valorisation des
Agro-ressources

Parcours :
Transformation et
Valorisation des
Agro-ressources (TVA)





TRANSFORMATION ET VALORISATION DES AGRO-RESSOURCES

Tronc commun (190 heures) :

- Anglais
- Informatique
- Statistiques
- Droit du travail
- Management
- Gestion de projet
- Règlementation et gestion de l'eau
- Qualité et techniques de vente
- Construction du projet professionnel
- Économie / Comptabilité

Tronc spécifique (260 heures) :

❖ Qualité en agroalimentaire

- ✓ Système documentaire
- ✓ Démarche qualité
- ✓ HACCP
- ✓ Visites en entreprise
- ✓ Projet innovant (création de projet)

❖ Sécurité Environnement

- ✓ Identification des risques
- ✓ Démarche qualité en entreprise
- ✓ Législation

❖ Production en agroalimentaire

- ✓ Organisation du travail
- ✓ Valorisation des déchets (coproduits)
- ✓ Flux de matières
- ✓ Maintenance

❖ Techniques d'analyses biochimiques et microbiologiques

- ✓ Analyse de produit alimentaire
- ✓ Application de statistiques à la mise en place d'un plan d'expérience
- ✓ Analyse de résultats

Débouchés professionnels :



- Animateur qualité
- Assistant recherche et développement
- Assistant chef de projet
- Responsable hygiène, sécurité et environnement
 - Responsable de ligne
- Responsable de production

Un projet tuteuré à réaliser en binôme en entreprise (150 heures)

Une mission professionnelle en entreprise (4 à 5 mois)

*Possibilité de réaliser la formation en alternance
(de septembre à mars sur une période de 18 mois)*