

NOS PARTENAIRES



EPL de Rethel : Route de Novion – 0830Rethel

Tél : 03 24 39 60 00 //

www.lycéeagricole-rethel.fr



Avize Viti Campus – Centres CFPPA / CFA :

61 rue de Mazagran 51190 Avize

Tél : 03 26 57 97 49 // www.avizeviticampus.fr



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

Laurent

Tél : 03 24 57 49 26 – www.lebalcon.fr



UFR Science Exactes et Naturelle

Laboratoire RIBP-Moulin de la Housse – Bât 18 –

BP 1039 51687 Reims CEDEX 2

Tél : 03 26 91 85 75 – www.univ-reims.fr



LE DISPOSITIF

Fruit d'une collaboration étroite entre l'enseignement agricole Champardenais 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.

Formation de Septembre à Juin, avec 450 heures en centre de formation (tronc commun et enseignement spécifique à chaque filière)

+

Une mission professionnelle (4 à 5 mois) en entreprise, avec une expérience à l'étranger vivement encouragée.



5 licences professionnelles

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

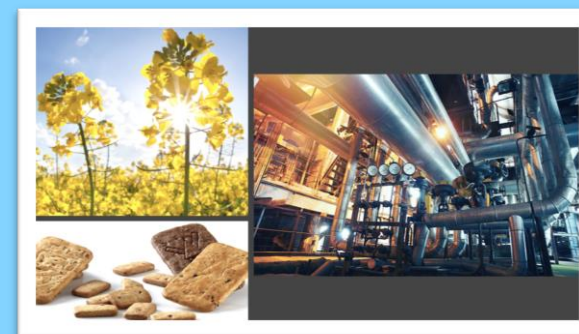


Dispositif

Production et valorisation des agro-ressources



Spécialité : Transformation et Valorisation des Agro-ressources



Accessible en alternance
sur 18 mois

TRANSFORMATION ET VALORISATION DES AGRO-RESSOURCES



Débouchés Professionnels

Adjoint responsable de fabrication

- Encadrer des équipes

Chef d'équipe

- Manager une équipe
- Gérer le bon respect des procédures de fabrication

Responsable de production

Chargé qualité produit

- Évaluer des fournisseurs
- Contrôle qualité
- Respecter la législation et procédure qualité
- Mettre en place des procédures

Responsable d'un laboratoire de contrôle

- Mettre en place la qualité IFS
- Mettre en place et suivre des procédures
- Contrôler la fabrication et la traçabilité

Tronc commun (190 heures) :

- * Anglais
- * Informatique
- * Statistiques
- * Management
- * Gestion de projet
- * Droit du travail
- * Économie
- * Construction du projet professionnel

Tronc spécifique (260 heures) :

Sécurité et environnement

- Identification des différents risques
- Mise en place d'une démarche qualité en entreprise
- Législation

Production en agroalimentaire

- Organisation du travail
- Valorisation des déchets
- Flux de matières
- Maintenance

Qualité en agroalimentaire

- Mise en place d'une démarche qualité
- Mise en place du système documentaire
- HACCP
- Visite en entreprise
- Projet innovant (création de produit)

Techniques d'analyses biochimiques et microbiologiques

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

Un projet tutoré 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)