



LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIER DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT

Qualité, Sécurité et Impact sur l'Environnement de l'Aliment et de son emballage (ALIPACK)



« Alipack » est basée sur une approche transdisciplinaire pour une vision globale et prospective du couple « emballage/produit ». L'originalité de cette formation réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. L'emballage, qui, au travers de ses nombreuses fonctions, est devenu un instrument essentiel pour la conservation de la qualité des produits alimentaires.

Présentation et Objectifs :

Formation diplômante et professionnalisante axée sur l'éco-conception des emballages alimentaires pour répondre aux trois enjeux majeurs des industries agroalimentaires : la qualité et la sécurité des produits alimentaires ainsi que la réduction des impacts environnementaux.

Outre ses fonctions marketing, le rôle principal de l'emballage est de protéger et stabiliser l'aliment jusqu'à sa consommation. Les demandes actuelles dans le domaine des emballages alimentaires poussent à la conception raisonnée de matériaux permettant de maîtriser les réactions de dégradation des aliments dans le respect de notre environnement et de limiter les migrations d'additifs de l'emballage vers l'aliment pour le respect de notre santé, tout en restant économiquement compétitifs. La licence professionnelle est ainsi basée sur une approche transdisciplinaire pour une vision globale et prospective du couple « emballage/produit ». L'originalité de cette formation réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. L'éco-conception des emballages alimentaires nécessite une adaptation des procédés de fabrication, une maîtrise des stratégies de conservation des produits alimentaires et un choix raisonné de matériaux d'emballage.

Candidature :

Procédure d'inscription en ligne et pour une durée limitée : ecandidat.umontpellier.fr

L'inscription en Licence Professionnelle à l'IUT, est composée de 3 étapes. Chaque étape doit être validée pour passer à la suivante :

Étape 1 - Recevabilité du dossier :

- Être titulaire d'un Bac +2 ou en cours*.
- Dossier complet.

Étape 2 - Admissibilité : Prononcée par une commission pédagogique après examen du dossier (Curriculum Vitae, Lettre de Motivation, Relevé de notes... détail sur e-candidat). Sous réserve, la commission peut demander d'autres pièces au dossier.

Étape 3 - Admission définitive : Soumise à la signature d'un contrat d'alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) au sein d'une entreprise avec des missions en adéquation avec la thématique de la LPro, dans la limite des places disponibles de la formation.

***Profils adaptés :** Titulaires d'un bac+2 dans les domaines des sciences de la vie ou des matériaux (L2, DUT, BTS, DUST).

Aux professionnels de l'agro-alimentaire ou de l'emballage qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue par module).

Contact :

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 82 • Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr

Service Formation Continue de l'Université de Montpellier - Contrat de professionnalisation, reprise d'études, VAE

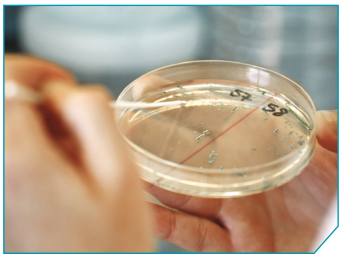
Tél. : 04 34 43 21 21 • Courriel : sfc@umontpellier.fr

CFA Régional de l'enseignement supérieur Sud de France en Languedoc-Roussillon

Apprentissage - Tél. : 04 34 43 21 30 • Courriel : cfa-ensuplr@umontpellier.fr

EN SAVOIR PLUS





LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT

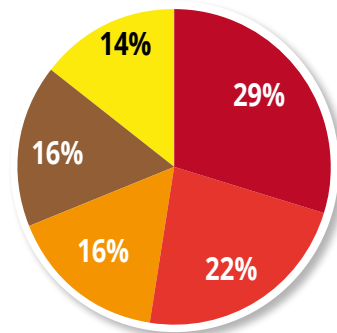
Qualité, Sécurité et Impact sur l'Environnement de
l'Aliment et de son emballage (ALIPACK)



- Qualité • Sécurité • Impact sur l'environnement
- Produits alimentaires • Matériaux d'emballage
- Interaction aliments / emballage

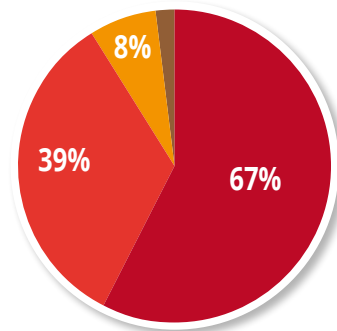
MATIÈRES ÉTUDIÉES

- Qualité, sécurité et impact environnemental des aliments et de leurs emballages
- Projet tutoré
- Génie alimentaire
- Sciences des matériaux et Génie du conditionnement
- Formation générale pour l'entreprise



TPOLOGIE DES STAGES

- Recherche & développement
- Qualité
- Logistique
- Production 2%



COMPÉTENCES

Nos diplômés sont des spécialistes du couple aliment/emballage, avec des compétences très fortes dans le domaine de la qualité, la sécurité et l'impact environnemental des produits emballés.

- Ils maîtrisent les stratégies de transformation et de conservation des aliments, tout particulièrement des produits méditerranéens (vin, fromage, fruits & légumes) et les différents matériaux d'emballage (nature, fabrication, fonctions, propriétés et conditionnement).
- Ils travailleront dans les secteurs des industries agro-alimentaires, de l'emballage et du conditionnement.
- Ils peuvent aussi intégrer des entreprises cosmétiques ou pharmaceutiques, des organismes de conseil et des laboratoires d'analyses, de R&D, des industries des plats cuisinés pour l'alimentation hors foyer et la grande distribution.

Intégration professionnelle

Métiers exercés après l'obtention du diplôme :

- Technicien : 67%
- Ingénieur : 17%
- Employé : 8%
- Autres (fonction publique, etc...) : 8%

Exemples de projets tuteurés réalisés en entreprise

- Étude de la conservation de la tapenade fraîche - conception d'un emballage (Domaine de l'Oulivie).
- Aptitude au contact alimentaire d'un emballage micro-ondable (Charal).
- Conception d'un emballage pour huile d'olive (L'or jaune).

Exemples de stages en entreprise

- Mise en place d'un guide méthodologique sur la filière compost et participation à la démarche Qualité, sécurité, Environnement (Syndicat Centre Hérault).
- Mise à jour et mise en place des documents du service de la qualité dans le cadre de la norme ISO 9001 (Syndicat général des Vignerons des Côtes du Rhône).
- Optimisation du refroidissement des bouteilles de YOP et amélioration du stockage de ces bouteilles (Yoplait).

LES ATOUTS

Nombreuses visites de sites.

Des enseignements en anglais dont préparation et soutenance de projet tuteuré.

Des travaux pratiques ciblés.

Nombreux intervenants professionnels.

