Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Objectifs

Les diplômés maîtriseront toute la chaîne de production d'une denrée alimentaire de sa conception jusqu'à son conditionnement, avec une rigueur extrême sur la qualité d'un produit conforme à la réglementation et sans risque sanitaire. Ils seront capables d'en donner une information claire aux consommateurs ou aux intermédiaires évitant tout risque de santé (e. g. syndromes allergiques, intolérances, etc.). Ils pourront argumenter sur les bienfaits santé de certains nutriments ajoutés ou retirés des denrées alimentaires ou boissons et ils seront des collaborateurs aguerris aux risques toxicologiques potentiels des additifs et auxiliaires technologiques. Ils seront force de propositions pour l'adaptation des profils nutritionnels dans le contexte d'une population vieillissante et face à l'augmentation de pathologies chroniques ou de l'insécurité alimentaire avec le développement d'une alimentation "thérapeutique" (protéino-énergétique, enrichie en vitamines, en minéraux, etc.).

Compétences

- Maîtriser la fabrication (formulation, production, conditionnement et étiquetage) de denrées alimentaires et de produits alimentaires intermédiaires (appelés PAI).
- Apporter un bagage approfondi sur la qualité et la sécurité alimentaire permettant une réponse adaptée à la grande distribution ou à un marché plus spécifique (e. g. restauration collective, personne âgée, sportif, diabétique, etc.) sur le plan organoleptique et nutritionnel.
- Gérer les risques sur le plan sanitaire (i. e. contamination microbienne, chimique, corps étrangers, produits néoformés, emballages, etc.) et connaître les impératifs d'une information claire pour le consommateur et les intermédiaires.
- Former en un an des spécialistes aguerris à la réglementation et rapidement opérationnels dans le domaine des additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, ingrédients fonctionnels, leur formulation dans l'aliment Bio ou conventionnel.
- Répondre par l'innovation et le développement aux besoins croissants des

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation
UFR de Pharmacie

Volume horaire (FC)
600 h + 30 semaines en entreprise

Capacité d'accueil
25

Contacts Formation Initiale

SECRETARIAT_Scolarite_Pharmacie

pharmacie.scolarite@u-picardie.fr

fournisseurs ou utilisateurs d'additifs, d'aliments santé, de PAI, les entreprises IAA et les acteurs de la restauration collective souhaitant développer le « Clean Label » et l'alimentation sans additifs, sans allergènes ou encore spécifique (ex: enrichie en protéines, aliments mixés texturés...).

Conditions d'accès

Bac+2 ou Validation d'acquis

Autres informations (FI)

Informations supplémentaires : https://licenceprofessionnelle.wordpress.com/

Plus d'informations

UFR de Pharmacie

Campus Santé , Chemin du Thil, Bâtiment D
80025 Amiens
France

https://pharmacie.u-picardie.fr/

Organisation

Organisation

La formation se déroule sur 12 mois et commence en septembre. Elle comporte 7 unités d'enseignement réparties comme le diagramme ci-dessous.

Volume horaire (formation initiale): 1219 h au total, dont 560 h de stage et 150h de projet professionnel tuteuré pour un nombre total de 60 ECTS.

Période de formation

Disponible en ligne pour l'année

Stages prévus en avril ou en alternance

Contrôle des connaissances

Contrôle continu et/ou examens terminaux. Autoévaluations sur environnement numérique de travail (Moodle).

Modalités de contrôle des connaissances disponibles sur la page web de l'UFR.

Responsable(s) pédagogique(s)

Christophe Bienaime

03 22 82 79 09

christophe.bienaime@u--picardie.fr

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau III (BTS, DUT)
Niveau de sortie : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)
Prix total TTC : 6108 €

Conditions d'accès FC

- Titulaire d'un niveau Bac+2, technique ou scientifique (D.E.U.G., D.E.U.S.T., L2., B.T.S., D.U.T., etc). Autres cursus possibles (sur projet professionnel, nous consulter).
- Personnes en reprise d'études, salariés, demandeurs d'emploi par validation d'Acquis.
- Validation des Acquis d'Expérience (VAE) possible.

Calendrier et période de formation FC

De octobre à fin mars : rythme de 1 (ou 2) semaine(s) à l'université et 1 (ou 2) semaine(s) en entreprise. De avril à fin août: rythme de 3 semaines en entreprise et 1 semaine à l'université pour la réalisation du projet professionnel tuteuré.

Références et certifications

Identifiant RNCP : 30074
Codes ROME : A14 - Production

J - Santé

H02 - Production industrielle

Autres informations (FC)

Informations supplémentaires : https://licenceprofessionnelle.wordpress.com/

Contacts Formation Continue

SFCU

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit
80048 Amiens Cedex 1
France

Le 10/02/2026