

LP Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Analyse sensorielle et qualité

Présentation

Objectifs de la Licence professionnelle :

- donner une formation complète, reposant sur des bases scientifiques indiscutables, afin d'être capable de résoudre des problèmes techniques nouveaux en analyse sensorielle. Il s'agit de proposer aux entreprises des **cadres qualifiés et des techniciens supérieurs dynamiques**, ayant une ouverture d'esprit et un regard neuf dans des domaines où la plupart des produits sont encore à créer.

Admission

Candidature

Modalités de candidature

MODALITÉS DE SÉLECTION

- Dossier et entretien éventuel

CRITERES DE SÉLECTION

- Être titulaire le jour de l'inscription d'au moins un Bac+2
- Adéquation du projet professionnel avec les objectifs de la formation et les besoins du marché de l'emploi dans le secteur de l'analyse sensorielle

Composition des jurys de sélection

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac + 3

Niveau de sortie

- Niveau 6

Poursuites d'études

La poursuite d'études ne peut être qu'exceptionnelle, l'objectif d'une licence professionnelle étant l'insertion professionnelle.

Débouchés professionnels

Durée de la formation

- 1 an

Lieu(x) de la formation

- Tours

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac + 2

Stage(s)

Oui, obligatoires

Langues d'enseignement

- Français

Statistiques

Effectif LP 2025-2026 : 16

Taux de réussite 2024-2025* : 90%

[> Evaluation de la formation](#)

[> Toutes les statistiques](#)

**taux de réussite des présents à l'examen*

Secteurs d'activité ou type d'emploi

Secteurs d'activité :

- agroalimentaire
- centre hospitalier
- cosmétologie, parfumerie
- laboratoire d'analyse sensorielle
- automobile

Types d'emploi :

- technicien en analyse sensorielle
- chargé d'études
- responsable qualité
- assistant chef d'unité

Renseignements

secretariat-lpro-mtas@univ-tours.fr

+332 47 36 72 94

<http://agrosociences.univ-tours.fr/>

<https://www.univ-tours.fr/formations/comment-sinscrire/inscription-reinscription>

LP Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours analyse sensorielle et qualité

S1 : BCC1 Méthod et Tech AS

M5.2 Métrologie sensorielle (UE) - 52 h - 6 Crédits ECTS

M6.2 Le sensoriel comme outil scientifique et industriel (UE) - 60 h - 7 Crédits ECTS

M5.3 Stratégies sensorielles des industriels (UE) - 43 h - 7 Crédits ECTS

S2 : BCC2 Qualité et techniq

M6.3 Normes et management de la qualité (UE) - 35 h - 6 Crédits ECTS

M5.4 Technologie, techniques d'analyse et de caractérisation (UE) - 50 h - 5 Crédits ECTS

M5.5 Hygiène et contrôle qualité (UE) - 30 h - 5 Crédits ECTS

S3 : BCC3 Outils scientifiques

M5.1 Informatique et statistiques appliquées à l'analyse sen (UE) - 50 h - 4 Crédits ECTS

M6.1 Neurosciences sensorielles et Marketing (UE) - 80 h - 4 Crédits ECTS

S4 : BCC4 Professionnalisation

M6.4 Projet Tutoré (UE) - 5 Crédits ECTS

M6.5 Stage professionnel (12 à 16 semaines) ou apprentissage (UE) - 8 Crédits ECTS

M5.6 Professionnalisation (UE) - 50 h - 3 Crédits ECTS

EP5.6.1 Anglais TD (Élément Constitutif) - 25 h - 1 Crédits ECTS

EP5.6.2 Communication et veille TD (Élément Constitutif) - 25 h - 2 Crédits ECTS