

L.P. Productions animales PARCOURS

Développement et valorisation des produits de l'élevage

Présentation

Objectifs de la Licence professionnelle :

- l'acquisition de connaissances scientifiques et techniques dans le secteur des filières de productions animales et des industries agroalimentaires
- l'acquisition d'une bonne connaissance des entreprises et de la maîtrise des outils de management et de gestion de production.

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Être titulaire d'un Bac+2 ou expérience professionnelle confirmée en biologie ou agronomie ou biotechnologie

Candidature

Modalités de candidature

MODALITÉS DE SÉLECTION

- Dossier et entretien éventuel

CRITERES DE SÉLECTION

- Être titulaire (le jour de l'inscription) d'un Bac+2 ou expérience professionnelle confirmée en biologie ou agronomie ou biotechnologie, motivation pour les filières d'élevage, projet professionnel en accord avec les besoins du marché de l'emploi des secteurs de la production, transformation et distribution.

[Composition des jurys de sélection](#)

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac + 3

Niveau de sortie

- Niveau 6

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

Résultats 2020/2021

Taux de réussite des présents aux examens

LP Productions animales parcours développement et valorisation des produits de l'élevage

Effectif : 16

Taux de réussite : 100 %

[> Toutes les statistiques](#)

Poursuites d'études

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

Débouchés professionnels

Secteurs d'activité ou type d'emploi

Secteurs d'activité :

- élevage
- abattoirs
- laiteries
- agences de diversification
- contrôles laitiers
- chambres d'agriculture
- certification
- distribution

Types d'emploi :

- Conseil aux éleveurs (chambres d'agriculture, fabricants d'aliments, contrôle laitier, groupements de producteurs)
- techniques de transformation (laiterie, salaison, conserverie)
- distribution (manager de marchés, responsable qualité de supermarché, organisation de salons)

Tous ces métiers sont en rapport avec la mise en place de démarches qualité (normes et réglementation), le marketing et le développement durable (économie, environnement, social).

Renseignements

agrosiences@univ-tours.fr

+332 47 36 70 34

> Département agrosiences :
<http://agrosiences.univ-tours.fr/>

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

Semestre 6 SLPANI

S5 : Semestre 5 SLPANI

UE 5.1 Biologie et techniques d'élevage S5 SLPANI (UE) - 60 h - 8 Crédits ECTS

CM UE 5.1 Biologie et techniques d'élevage S5 SLPANI (Cours Magistral) - 30 h

TD UE 5.1 Biologie et techniques d'élevage S5 SLPANI (Travaux Dirigés) - 25 h

TP UE 5.1 Biologie et techniques d'élevage S5 SLPANI (Travaux Pratiques) - 5 h

UE 5.2 De l'animal au produit de qualité S5 SLPANI (UE) - 75 h - 8 Crédits ECTS

CM UE 5.2 De l'animal au produit de qualité S5 SLPANI (Cours Magistral) - 25 h

TD UE 5.2 De l'animal au produit de qualité S5 SLPANI (Travaux Dirigés) - 25 h

TP UE 5.2 De l'animal au produit de qualité S5 SLPANI (Travaux Pratiques) - 25 h

UE 5.3 Les filières de productions animales S5 SLPANI (UE) - 45 h - 8 Crédits ECTS

CM UE 5.3 Les filières de productions animales S5 SLPANI (Cours Magistral) - 25 h

TD UE 5.3 Les filières de productions animales S5 SLPANI (Travaux Dirigés) - 20 h

UE 5.4 Méthodologie professionnelle S5 SLPANI (UE) - 75 h - 6 Crédits ECTS

EP1 Anglais S5 SLPANI (Élément Constitutif) - 24 h - 3 Crédits ECTS

EP2 Expressions orale et écrites, bureautique S5 SLPANI (Élément Constitutif) - 51 h - 3 Crédits ECTS

CM EP2 Expressions orale et écrites, bureautique S5 SLPANI (Cours Magistral) - 20 h

TD EP2 Expressions orale et écrites, bureautique S5 SLPANI (Travaux Dirigés) - 1 h

TP EP2 Expressions orale et écrites, bureautique S5 SLPANI (Travaux Pratiques) - 30 h

S6 : Semestre 6 SLPANI

UE 6.5 Pratiques durables de valorisation S6 SLPANI (UE) - 55 h - 6 Crédits ECTS

CM UE 6.5 Pratiques durables de valorisation S6 SLPANI (Cours Magistral) - 25 h

TD UE 6.5 Pratiques durables de valorisation S6 SLPANI (Travaux Dirigés) - 25 h

TP UE 6.5 Pratiques durables de valorisation S6 SLPANI (Travaux Pratiques) - 5 h

UE 6.6 Transformation et gestion de la qualité S6 SLPANI (UE) - 65 h - 6 Crédits ECTS

CM UE 6.6 Transformation et gestion de la qualité S6 SLPANI (Cours Magistral) - 15 h

TD UE 6.6 Transformation et gestion de la qualité S6 SLPANI (Travaux Dirigés) - 25 h

TP UE 6.6 Transformation et gestion de la qualité S6 SLPANI (Travaux Pratiques) - 25 h

UE 6.7 Information et communication S6 SLPANI (UE) - 75 h - 4 Crédits ECTS

EP1 Anglais S6 SLPANI (Élément Constitutif) - 24 h - 2 Crédits ECTS

EP2 Management, expression orale, enquêtes S6 SLPANI (Élément Constitutif) - 51 h - 2 Crédits ECTS

CM EP2 Management, expression orale, enquêtes S6 SLPANI (Cours Magistral) - 20 h

TD EP2 Management, expression orale, enquêtes S6 SLPANI (Travaux Dirigés) - 1 h

TP EP2 Management, expression orale, enquêtes S6 SLPANI (Travaux Pratiques) - 30 h

Socle professionnel S6 SLPANI

UE 6.8 Projet tutoré S6 SLPANI (UE) - 150 h - 6 Crédits ECTS

UE 6.9 Stage S6 SLPANI (UE) - 16 h - 8 Crédits ECTS