UFR de Sciences et Techniques

LP Productions animales parcours Durabilité 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

Effectif LP 2025-2026 : 12
Taux de réussite 2024-2025* : 100%

> Evaluation de la formation
> Toutes les statistiques

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

Université de Tours

UFR de Sciences et Techniques
Parc de Grandmont
37200 37261 TOURS
http://www.univ-tours.fr/formations/l-p-productions-animales-parcours-developpement-et-valorisation-des-produits-de-lelevage

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 règlementation), le marketing et le développement durable (économie, environnement, social).

Renseignements

agrosciences@univ-tours.fr

+332 47 36 70 34

> Département agrosciences :
http://agrosciences.univ-tours.fr/

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

Programme

Licence professionnelle Productions animales parcours durabilité et valorisation des produits de l'élevage

S1 : BCC1 Conseil en élevage

M5.1 Biologie et techniques d'élevage (UE) - *53 h - 8 Crédits ECTS*

M5.2 De l'animal au produit de qualité (UE) - *72 h - 8 Crédits ECTS*

M5.3 Les filières de production animale (UE) - *45 h - 8 Crédits ECTS*

S2 : BCC2 Assitant.e qualité

M6.1 Pratiques durables de valorisation des produits (UE) - *54 h - 6 Crédits ECTS*

M6.2 Transformation et gestion de la qualité (UE) - *64 h - 6 Crédits ECTS*

S3 : BCC3 Savoir faire Prof

M6.3 Information et communication (UE) - *70 h - 4 Crédits ECTS*

M6.3 EP1 Anglais TD (Élément Constitutif) - *20 h - 2 Crédits ECTS*

M6.3 EP2 Outils numériques et communication (Élément Constitutif) - *50 h - 2 Crédits ECTS*

M6.3 EP2 Outils numériques et communication CM (Cours Magistral) - *20 h*

M6.3 EP2 Outils numériques et communication TP (Travaux Pratiques) - *30 h*

M5.4 Méthodologie professionnelle (UE) - *70 h - 6 Crédits ECTS*

M5.4 EP1 Anglais TD (Élément Constitutif) - *20 h - 3 Crédits ECTS*

M5.4 EP2 Méthodologie professionelle (Élément Constitutif) - *50 h - 3 Crédits ECTS*

M5.4 EP2 Méthodologie professionelle TD (Travaux Dirigés) - *20 h*

M5.4 EP2 Méthodologie professionelle TP (Travaux Pratiques) - *30 h*

M6.4 Projet tuteuré (UE) - *6 Crédits ECTS*

M6.5 Mission / Stage (UE) - *8 Crédits ECTS*