

DOMAINE SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

## LICENCE PROFESSIONNELLE

### OBJECTIFS

*La Licence professionnelle (BAC+3) Méthodes et techniques en analyse sensorielle permet de former des professionnels capables d'innover des produits et d'apporter les adaptations indispensables aux comportements des consommateurs de différents pays.*

*Elle permet d'acquérir :*

- ▶ les nouvelles techniques et méthodes en analyse sensorielle et dans la qualité.

### COMPÉTENCES

Après avoir suivi cette licence, l'étudiant sera capable de :

- ▶ Gérer le recrutement et la sélection d'un jury d'analyse sensorielle, l'entraînement des panélistes afin de pouvoir élaborer un profil sensoriel
- ▶ Maîtriser la réalisation de tous les tests sensoriels et physicochimiques indispensables à l'élaboration d'un cahier des charges lors de l'innovation d'un produit
- ▶ Mettre en place la formation du personnel aux règles d'hygiène indispensables dans le cas d'une formulation de produit
- ▶ Réaliser le marketing sensoriel.

### SCOLARITÉ

- ▶ Formation initiale
- ▶ Formation par apprentissage
- ▶ Formation continue

### PRÉREQUIS

La formation est ouverte à tout étudiant titulaire d'un diplôme de niveau Baccalauréat +2 (BTS, DUT ou Licence 2).

### CANDIDATURE

Les candidatures se font via le site : [www.univ-tours.fr](http://www.univ-tours.fr)



### SEMESTRE 5 - 290H

- ▶ UE 1 Neurosciences (45h)
- ▶ UE 2 Informatique et traitements statistiques appliqués en analyse sensorielle (50h)
- ▶ UE 3 Métrologie sensorielle (95h)
- ▶ UE 4 Anglais (25h)
- ▶ UE 5 Technologie 1<sup>ère</sup> partie (50h)
- ▶ UE 6 Communication (25h)

### SEMESTRE 6 - 160H

- ▶ UE 7 Sociologie (30h)
- ▶ UE 8 Méthodologie Veille documentaire (15h)
- ▶ UE 9 Marketing (25h)
- ▶ UE 10 Technologie 2<sup>ème</sup> partie (40h)
- ▶ UE 11 Législation - Qualité (50h)
- ▶ UE 12 Projet tuteuré (150h)
- ▶ Stage (4 à 6 mois)

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'étudiant titulaire de cette Licence peut directement intégrer le monde professionnel.

#### ▶ Secteurs d'activité :

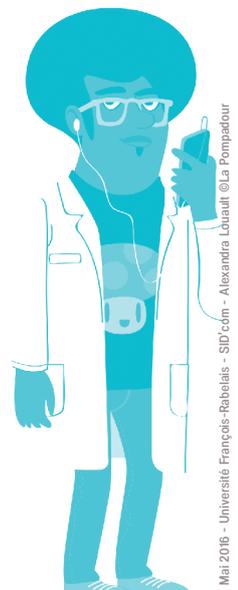
- Industrie agro-alimentaire
- Parfumerie
- Cosmétologie
- Grande distribution
- Emballage
- Industrie automobile
- Industrie textile
- Electroménager
- Environnement
- Laboratoire d'analyse sensorielle
- Société de conseil et d'expertise.

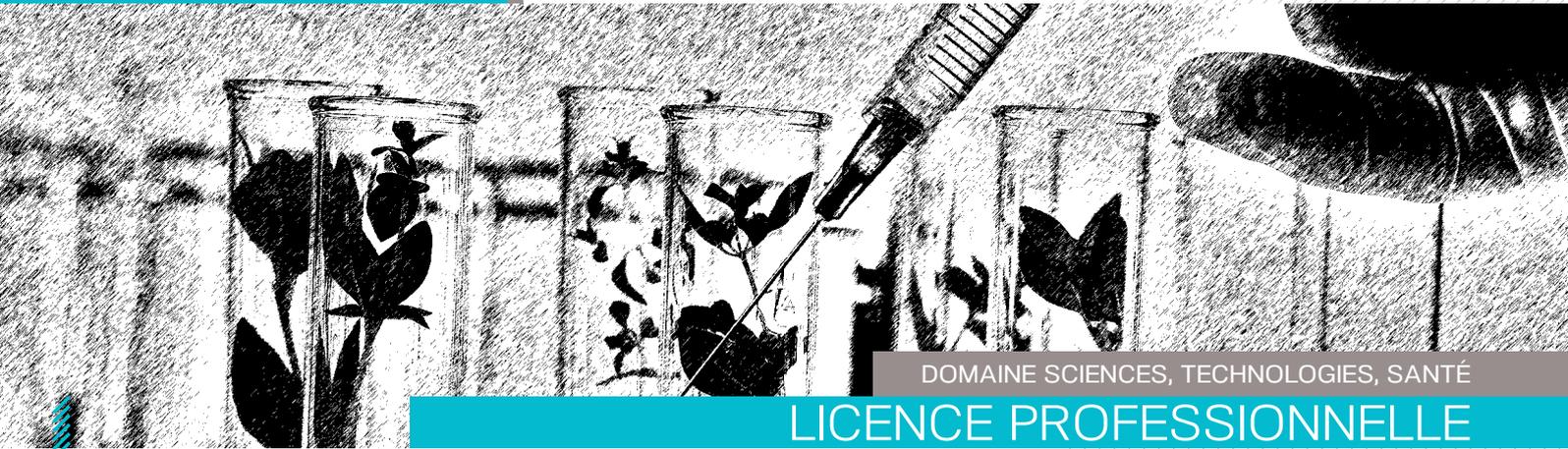
#### ▶ Métiers :

- Techniciens supérieurs en analyse sensorielle
- Chargé d'études en analyse sensorielle
- Assistant qualité.

### INFORMATIONS

La Maison de l'Orientation et de  
l'Insertion Professionnelle (M.O.I.P.)  
02 47 36 81 70  
[www.univ-tours.fr/moip](http://www.univ-tours.fr/moip)





DOMAINE SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

## LICENCE PROFESSIONNELLE

### OBJECTIFS

*La Licence professionnelle (BAC+3) Forêts, gestion et préservation de la ressource en eau permet de former des professionnels capables d'évaluer, diagnostiquer et expertiser un territoire boisé ou humide afin de résoudre des problèmes de gestion de l'eau en adéquation avec le milieu forestier.*

*Elle permet d'acquérir :*

- ▶ les connaissances des différents modes de gestion et d'exploitation des territoires boisés
- ▶ les réglementations et usages en vigueur dans le domaine.

### COMPÉTENCES

Après avoir suivi cette licence, l'étudiant sera capable de :

- ▶ Evaluer, diagnostiquer et expertiser un territoire boisé ou humide
- ▶ Utiliser des outils de gestion, de protection et de communication
- ▶ Concevoir et proposer un mode de gestion et d'exploitation adaptés
- ▶ Concrétiser un projet
- ▶ Actualiser ses connaissances et les intégrer de manière transdisciplinaire.

### PRÉREQUIS

La formation est ouverte à tout étudiant titulaire d'un diplôme de niveau Baccalauréat +2, de préférence :

- ▶ BTS - BTSA Gestion et protection de la nature ou Gestion forestière ou Gestion et maîtrise de l'eau.
- ▶ DUT Génie biologique
- ▶ Licence 2 Sciences de la Vie ou Sciences de la Terre.

### CANDIDATURE

Les candidatures se font via le site : [www.univ-tours.fr](http://www.univ-tours.fr)

