

Licence Professionnelle

Management européen d'une station fruitière et légumière

Le Lycée Agricole de Montauban a sollicité l'habilitation d'une formation licence professionnelle en partenariat avec l'Université Toulouse 1 Sciences Sociales. Cette formation a accueilli sa première promotion en septembre 2006.

PROFIL

Cette formation s'adresse à des étudiants titulaires d'un diplôme de niveau Bac + 2 :

- ❑ désireux d'approfondir leurs connaissances des filières fruits et légumes,
- ❑ attirés par l'exercice de responsabilités dans une unité de stockage et conditionnement de fruits et légumes,
- ❑ à la recherche d'un métier exigeant dynamisme, réactivité et sens des rapports humains.

RECRUTEMENT

Le recrutement s'effectue sur dossier intégrant les résultats et la motivation. Il pourra être complété d'un entretien.

En **formation initiale**, la licence s'adresse aux étudiants titulaires d'un :

- ❑ BTSA Commercialisation des produits alimentaires
- ❑ BTSA Production Horticole
- ❑ L2 ou DEUG Administration Economique et Sociale
- ❑ L2 ou DEUG Sciences de la Vie
- ❑ BTS Gestion des PME
- ❑ Autre diplôme de niveau BAC + 2 à l'appréciation du jury.

Cette formation sera également ouverte par les voies de **l'apprentissage** et de la **formation continue**.

CONTENU DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de préparer les étudiants à l'exercice de responsabilités d'encadrement dans une unité de stockage et de conditionnement de Fruits et Légumes.

Les qualités recherchées sont : rigueur intellectuelle, capacité d'adaptation, forte réactivité, autonomie, polyvalence et aptitudes relationnelles.

La formation s'articule en trois volets :

- ❑ 510 heures de cours pour trois grands domaines d'égale importance :
 - L'organisation du **travail** et des ressources humaines,
 - La gestion des **équipements et la qualité des produits**,
 - Informatique, **gestion analytique** et **langues**.
- ❑ 150 heures de projet tuteuré,
- ❑ 16 semaines de stage en entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES – DÉBOUCHÉS

La licence professionnelle peut éventuellement permettre la poursuite d'études supérieures universitaires, en particulier vers des masters professionnels.

Le métier visé est celui de responsable de la production dans une unité de conservation et de conditionnement de fruits et légumes.

Selon la taille de l'entreprise et l'expérience professionnelle, les titulaires de la licence professionnelle peuvent prétendre aux emplois suivants :

- ❑ chef de ligne ou de secteur,
- ❑ chargé du suivi qualité produits et services,
- ❑ directeur adjoint de la production,
- ❑ directeur de la production,
- ❑ directeur de station.

EXAMEN

Le diplôme est composé de 9 unités d'enseignement.

Le contrôle des connaissances est organisé sous forme de contrôle continu par unité d'enseignement (UE) de 1 à 7, contrôle continu qui peut prendre une forme orale ou écrite.

Une épreuve orale, de 15 mn minimum s'appuyant sur un document écrit, assimilable à un oral professionnel, et portant sur le travail effectué dans le cadre du projet tuteuré, a lieu en fin de formation dans le cadre de l'UE 8.

L'évaluation du stage (UE 9) comprend :

- L'évaluation comportementale du stagiaire par le tuteur professionnel,
- La rédaction d'un mémoire
- La soutenance de ce mémoire devant un jury composé du tuteur professionnel et d'enseignants de la licence.