

DELIBERATION CFVU070-2018

**Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1   L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;
Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;
Vu les statuts et règlements de l'Université d'Angers ;**

Vu les convocations envoyées aux membres du Commission de la Formation et de la Vie Universitaire le 23 mai 2018.

Objet de la délibération : Modification de MCC pour la Licence Professionnelle Commercialisation des produits alimentaires : Valorisation-Innovation et Transformation

La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 04 juin 2018 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

La modification de MCC concernant la Licence Professionnelle Commercialisation des produits alimentaires : Valorisation-Innovation et Transformation (modification d'ECTS entre l'UE4 et l'UE5) est approuvée.
Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 29 voix pour.

A Angers, le 07 juin 2018

La Vice-présidente FVU

Sabine MALLET



La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère r glementaire. Elle pourra faire l'objet d'un recours administratif préalable auprès du Président de l'Université dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa transmission au Rectorat suivant qu'il s'agisse ou non d'une décision à caractère r glementaire. Conformément aux articles R421-1 et R421-2 du code de justice administrative, en cas de refus ou du rejet implicite consécutif au silence de ce dernier durant deux mois, ladite décision pourra faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Nantes dans le délai de deux mois. Passé ce délai, elle sera reconnue définitive.

Affiché et mis en ligne le : **16 juin 2018**

Fiche de modification des maquettes de formation

- § UFR : [Sciences](#)
 § Passage à la CFVU du :
 § Rentrée universitaire: 2018-2019

Avis favorable du Conseil d'UFR du : 24/04/2018

Formation concernée : <p style="text-align: center;">Licence pro : Commercialisation des produits alimentaires Valorisation-Innovation et Transformation de produits Alimentaires Locaux VITAL</p>		
Nature de la modification (cocher la case)		
Création-modification d'UE, EC, UEL	<input type="checkbox"/>	
Changement d'ECTS	<input checked="" type="checkbox"/>	
Changement de volume horaire	<input type="checkbox"/>	
Mise en place de parcours	<input type="checkbox"/>	
Changement de coefficient	<input type="checkbox"/>	
Modification d'épreuve (nature, durée ...)	<input type="checkbox"/>	
Modification des conditions de validation	<input type="checkbox"/>	
Autre (précisez)	<input type="checkbox"/>	
<i>Incidence financière</i> <i>oui</i> <input type="checkbox"/> <i>non</i> <input checked="" type="checkbox"/>		
<i>(joindre un argumentaire)</i>		
Détail de la modification à compléter en dessous Joindre les 2 maquettes		
Intitulé des éléments	2017/2018	2018/2019
Modification répartition ECTS entre UE4 et UE5		
UE4	10	13
UE5	12	09

§ **Avis et remarques éventuelles de la CFVU :**

Licence pro : Commercialisation des produits alimentaires

Valorisation Innovation, et transformation de produits alimentaires locaux

VITAL

UE1 Communication

70 h

ECTS	Compétences	Disciplines concernées	Total heures	CM	TD	TP	Modalités d'enseignement
	Tenir une conversation en anglais	Anglais Anglais pro	14 14		14 14		
	Communiquer par écrit et par oral (structurer, argumenter, mettre en forme)	Expression	14	7	7		
	S'exprimer oralement avec aisance		14		14		Théâtre, entraînement aux oraux
	Communiquer avec d'autres	Ecoute active	7		7		
	Animer une réunion		7		7		

UE2 Outils méthodiques

70h

ECTS	Compétences	Disciplines concernées	Total heures	CM	TD	TP	Modalités d'enseignement
	Poser un problème et proposer des solutions	Méthodo d'analyse de problème	14	7	7		
	Planifier, gérer un projet, organiser les ressources	Gestion de projet	14	4	6	4	TD MsProject
	Etre capable de faire une veille informative technique ou économique	Expression informatique	14		7	7	
	Utiliser les outils bureautiques, les fonctions avancées et les macro commandes	informatique	14		7	7	
	Savoir réaliser une enquête de besoin et/ou de satisfaction		14		7	7	

UE3 Connaître l'entreprise et son environnement

70h

ECTS	Compétences	Disciplines concernées	Total heures	CM	TD	TP	Modalités d'enseignement
	Appréhender le fonctionnement global de l'entreprise	Organisation Stratégie	28	7	7	14	Jeu de simulation
	Etre capable d'analyser un métier et les compétences requises		7		7		
	Appréhender l'organisation et la dynamique des filières		20	7	13		Lecture d'ouvrage, leçon inaugurale.
	Réglementation : certification, lois, statuts		15				

UE4 Transformer une matière première agricole et caractériser le produit alimentaire 175h

ECTS	Compétences	Disciplines concernées	Total heures	CM	TD	TP	Modalités d'enseignement
	Connaitre les matières premières et leur aptitude à la transformation	Notions de base en Sciences des aliments : biochimie, chimie alimentaire microbiologie	42	30		12	Mise en pratique en labo
	Mettre en œuvre des procédés de fabrication	Technologie de transformation et stabilisation	72	30		42	Fabrication de 2 produits
	Organiser la production	Gestion technique de production, logistique	16,5	4,5	12		Etude de cas Serious game
	Savoir caractériser un produit local	Physico chimie Biochimie Microbiologie Analyse sensorielle	45	6 4,5 3		12 15 4,5	Utilisation du laboratoire d'analyse sensorielle de l'ESA

Evaluations 13

Ecrit janvier (bases en sciences des aliments)	Coef	4
Ecrit janvier (validation lot)		1
Etude de cas	Dossier	2
	Oral avec dégustation	1.5
Contrôle continu – TP		4.5

UE5 Gérer un produit local innovant et son développement commercial 114h

ECTS	Compétences	Disciplines concernées	Total heures	CM	TD	TP	Modalités d'enseignement
	Gérer un processus innovant dans un contexte de production locale 21h	Créativité Mise au point du produit et du procédé de fabrication	6 15	3	6 12		
	Intégrer les obligations réglementaires commerciales, 18h	Réglementation Traçabilité Etiquetage Sécurité consommateur	9 1,5 1,5 6	3 6	6 1,5 1,5		
	Définir et Mettre en œuvre une stratégie commerciale 66h	Marketing Marchandisage Négociation Gestion commerciale et financière	24 9 15 18	10 3 9 6	14 6 12	6	Sketches de vente
	Valoriser un produit local (application aux circuits courts)		9		3	6	Etudes de cas

Evaluation 9

Ecrit avril (commerce - marketing -réglementation) 4

Organiser visites/table ronde... autour valorisation produits locaux 1

Etude de cas Dossier 2
Oral 2

Etude de marché
Innovation créativité + nouveau concept
Fabrication - conservation (faisabilité technique)
Réglementation
Gestion
Commercialisation (choix + argumentaire)

UE6 Projet tutoré 140h

UE7 Stage 12 à 16 semaines