

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences

Mention Biotechnologie et Génie des procédés appliqués aux Boissons

Année universitaire 2024-2025

En application de l'article D. 123-13 du code de l'éducation, l'offre de formation est organisée en semestres et structurée en unités d'enseignement capitalisables : les établissements attribuent à chaque unité d'enseignement un coefficient et un nombre de crédits. L'échelle des coefficients est cohérente avec celle des crédits attribués à chaque unité d'enseignement.

❖ **Organisation du diplôme**

La licence professionnelle Biotechnologie et Génie des procédés appliqués aux Boissons conduit à la délivrance du diplôme national de licence professionnelle, validé par l'obtention de 60 crédits européens (ECTS). Elle est structurée autour de l'acquisition des compétences se développant suivant le référentiel de compétences présenté en annexe 1.

Chaque compétence correspond à une unité d'enseignement (UE) sur l'ensemble de la mention.

Chaque compétence est constituée d'une UE par semestre, sauf exceptions où une compétence n'est travaillée que sur un semestre. Ces UE semestrielles sont composées d'éléments constitutifs (EC) qui sont appelés ressources ou situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ).

❖ **Des jurys et de leurs missions :**

Un jury de semestre valide les notes et résultats des éléments constitutifs et des UEs semestrielles qui se sont achevés et les communique aux étudiants.

Un jury d'année et de grade valide l'obtention de l'année et donc de l'obtention du diplôme de licence professionnelle et communique la diplomation aux étudiants.

❖ **Processus de validation :**

1. Validation de l'EC : SAÉ et/ou ressources

L'EC est validé lorsque la moyenne des notes qui le constituent est supérieure ou égale à 10/20.

2. Validation des unités d'enseignements

Une UE semestrielle est validée si la moyenne pondérée par les ECTS des notes obtenues aux EC constituant cette UE semestrielle est supérieure ou égale à 10. La validation d'une UE semestrielle valide automatiquement l'ensemble des EC la constituant.

3. Validation de l'année et du diplôme

L'année pédagogique (60 ECTS) et le diplôme de licence professionnelle sont validés par l'obtention de toutes les compétences qui la composent (validation directe) ou dès lors que la moyenne de l'année obtenue par la moyenne pondérée par les ECTS des compétences est supérieure ou égale à 10/20 et que la note obtenue pour chaque compétence est supérieure ou égale à 8/20 (validation par compensation). Il faut également obtenir une moyenne égale

ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué par la SAE Projet tuteuré et la SAE Immersion en entreprise. Ainsi, même si l'étudiant obtient une moyenne de l'année égale ou supérieure à 10 mais qu'il obtient une moyenne inférieure ou égale à 10 à l'ensemble SAE Projet tuteuré et SAE Immersion en entreprise, celui-ci ne validera pas l'obtention du diplôme.

L'ajournement sera également prononcé à cause d'une note d'une compétence strictement inférieure à 8/20, bien que la moyenne générale à l'année soit supérieure à 10/20.

❖ **Capitalisation**

La validation de chaque UE entraîne l'obtention de la totalité des crédits européens qui y sont attachés.

Toute compétence (UE), tout élément constitutif est doté d'un coefficient proportionnel à sa valeur en crédits européens.

- Une unité d'enseignements validée est définitivement capitalisée.
- Sont aussi capitalisés les éléments constitutifs validés (ressources ou SAE) de chaque unité d'enseignements dont la valeur en crédits européens est également fixée.

❖ **Les mentions :**

Les mentions sont attribuées à l'année sur la base de la moyenne pondérée par les ECTS des résultats obtenus aux compétences de l'ensemble de l'année. À une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20 et strictement inférieure à 14/20 est associée la mention assez bien, supérieure ou égale à 14/20 et inférieure strictement à 16/20 la mention bien et supérieure ou égale à 16/20 la mention très bien.

❖ **Gestion des absences :**

Dès qu'un étudiant a des absences qui ne permettent pas de l'évaluer, selon que cette absence est justifiée ou non, il sera notifié ABJ (ABsence Justifiée) ou ABI (ABsence Injustifiée) qui vaudront 0 dans les règles de calcul fournies en annexe.

❖ **Sessions d'examens :**

- Les modalités de contrôle des connaissances et des compétences garantissent à l'étudiant de bénéficier d'une seconde chance. Cette seconde chance est intégrée aux évaluations dans le cas d'un contrôle continu intégral ou prend la forme d'une seconde session d'examens dans les autres cas. Seules les SAÉ Création et Projet tuteuré n'offre pas de seconde chance. Concernant la SAE Immersion en entreprise, si celle-ci n'est pas validée, l'étudiant a la possibilité de modifier son mémoire selon un délai défini par l'enseignant et de faire une nouvelle présentation orale lors de la seconde session d'examens.
- Les dates des sessions d'examens sont communiquées aux étudiants en début d'année avec le calendrier pédagogique.

❖ **Modalités de contrôle des connaissances :**

Les modalités de contrôle des connaissances et des compétences définissent des coefficients et des crédits européens attachés aux unités d'enseignements et à leurs éléments constitutifs.

Annexe 1 : Référentiel de compétences

C1. Mener un processus de production de boissons

- En maîtrisant toutes les étapes de la fabrication d'une boisson
- En respectant la réglementation en vigueur
- En appliquant les mesures d'hygiène en cours de fabrication
- En maîtrisant les outils de production
- En adaptant le cahier des charges

Situations Professionnelles

- production en brasserie et/ou distillerie

Niveau de développement:
Dans une posture de responsable /assistant de production

- Mener et suivre un processus de fabrication
- Mettre en œuvre les matières premières pour produire un moût
- Assurer la maintenance de 1er niveau, élaborer un plan de maintenance et utiliser efficacement les outils de diagnostics de pannes
- Appliquer la réglementation
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Apporter des actions correctives en cours de production

Génie fermentaire	Biochimie appliquée	Génie industriel	Génie des procédés: aspects transversaux	Brasserie (option)	Distillerie (option)	SAE création de recettes	SAE Projet tuteuré
-------------------	---------------------	------------------	--	--------------------	----------------------	--------------------------	--------------------

C2. Analyser des matières premières jusqu'aux produits finis

- En mettant en place le suivi analytique physico-chimique et microbiologique adéquat
- En mettant en place une méthode d'analyse sensorielle appropriée
- En choisissant les méthodes et outils adaptés pour le suivi analytique
- En sachant exploiter et interpréter les résultats

Situations Professionnelles

- production en brasserie et/ou distillerie
- laboratoire d'analyse dans la filière boisson

Niveau de développement:
Dans une posture de technicien de laboratoire

- Assurer le suivi analytique depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis
- Analyser et interpréter des données physico-chimiques et microbiologiques
- S'assurer de la reproductibilité/répétabilité des résultats obtenus
- Mettre en place et interpréter une analyse sensorielle

Techniques analytiques	Exploitation statistique des données	Analyses sensorielles	Analyses sensorielles appliquées à la brasserie (option)	Analyses sensorielles appliquées à la distillerie (option)	SAE Projet tuteuré
------------------------	--------------------------------------	-----------------------	--	--	--------------------

C3. Gérer une unité de production de boissons

- En respectant les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- En maîtrisant les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion de stocks
- En appliquant une démarche qualité
- En mettant en place un DUER

Situations Professionnelles

- Gestion de brasserie et/ou distillerie

Niveau de développement:
Dans une posture de responsable d'une unité de production

- Intégrer les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement spécifique au domaine
- Gérer une production (dans son entièreté, de la gestion du stock à la mise en œuvre de la production et jusqu'à la commercialisation du produit)
- Maîtriser les rouages de la création d'entreprise
- Adapter le dimensionnement de son installation
- Manager une équipe
- Reconnaître, analyser et évaluer les dangers et risques associés dans une unité de production

Développement durable	Qualité, hygiène et sécurité	Management et gestion de production	Aspects juridiques	DUER appliqué à la brasserie (option)	DUER appliqué à la distillerie (option)
-----------------------	------------------------------	-------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---



C4. Communiquer en situation professionnelle

- En construisant des écrits et des oraux fondés scientifiquement
- En s'exprimant de façon pertinente
- En exploitant les outils de communication adaptés
- En utilisant les outils numériques adaptés

Situations Professionnelles

- production en brasserie et/ou distillerie
- laboratoire d'analyse dans la filière boisson
- Gestion de brasserie et/ou distillerie

Niveau de développement:
Dans une posture de responsable d'unité de production

- Communiquer en anglais notamment dans le domaine des boissons
- Synthétiser et restituer à l'écrit et à l'oral un projet, des résultats
- Construire une stratégie de vente et/ou de développement de ses produits
- Communiquer avec sa hiérarchie, ses collègues

Anglais
Communication commerciale
Culture numérique
Gestion de projet
SAE Projet tuteuré
SAE Immersion en entreprise

Annexe 2 : Tableaux d'évaluations des EC

Semestre 1

UE 1.1 Mener un processus de production de boissons		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 1.1 Génie fermentaire	3	3
EC 1.2 Génie des procédés : aspects généraux	4	4
EC 1.3 Biochimie appliquée	2	2
EC 1.5 Brasserie	5	5
SAE 1.1 Création de recettes	2	2
UE 2.1 Analyser des matières premières jusqu'aux produits finis		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 2.2 Exploitation statistiques des données	3	3
EC 2.3 Analyses sensorielles	1	1
UE 4.1 Communiquer en situation professionnelle		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 4.3 Gestion de projet	1	1
SAE Projet tuteuré – partie recherche bibliographique et conception	4	4
TOTAL	25	

Semestre 2

UE 1.2 Mener un processus de production de boissons		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 1.4 Génie industriel	2	2
UE 2.2 Analyser des matières premières jusqu'aux produits finis		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 2.1 Technique analytiques	3	3
EC 2.3 Analyses sensorielles appliquées à la brasserie	1	1
SAE 4.2 Projet tuteuré – partie application	4	4
UE 3.2 Gérer un atelier de production de boissons		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 3.1 Développement durable	2	2
EC 3.2 Qualité Hygiène et Sécurité	4	4



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

EC 3.3 Management et gestion de production	3	3
EC 3.4 Aspects juridiques	2	2
UE 4.2 Communiquer en situation professionnelle		
Nom de l'élément constitutif	ECTS	Coefficient
EC 4.1 Anglais	2	2
EC 4.2 Communication commerciale	2	2
SAE 4.2 Immersion en entreprise	10	10
TOTAL	35	