

Productions végétales et industries agroalimentaires (L3)

Sciences de la vie et de la terre

Objectifs

Formation s'appuyant sur plus de 30 ans d'expérience ayant développé un partenariat fort avec le monde socioprofessionnel (stages en entreprises, alternance en Master, conseil de perfectionnement).

L'objectif du parcours Productions Végétales et Industries Agroalimentaires (PVIA) est de préparer en un an des étudiants issus de cursus différents afin de leurs donner des bases solides en Productions Végétales et appliquées au secteur des Industries Agroalimentaires pour qu'ils puissent ensuite intégrer notamment le Master ST2AE. Le parcours PVIA et le master ST2AE forment donc en 3 ans, des cadres pour les secteurs professionnels des productions végétales et des industries agroalimentaires.

Ce parcours est labellisé par le pôle de compétitivité IAR « Industries & Agro-Ressources » depuis 2010.

Ce parcours est proposé en formation classique initiale et également en alternance (15 jours enseignements / 15 jours entreprise), L'ouverture à l'apprentissage de ce parcours permet aux étudiants d'obtenir une meilleure qualification professionnelle avec la formation en entreprise, une poursuite d'études en travaillant dans un secteur d'activité en adéquation avec leur parcours universitaire tout en étant rémunéré et d'obtenir un diplôme de licence générale permettant une poursuite en Master.

La formation est organisée en Approche Par Compétences (APC), ce qui signifie que la formation est structurée autour des compétences définies par l'équipe pédagogique. Ces compétences sont travaillées dans des mises en situation concrètes au travers desquelles sont abordées les connaissances, les savoir-faire et savoir-être à maîtriser. Il s'agit donc d'apprendre en faisant pour développer l'autonomie, le regard critique et l'adaptabilité des étudiants afin de mieux répondre aux enjeux d'une société qui évolue rapidement.

Compétences

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation

UFR des Sciences

Volume horaire (FC)

600h

Capacité d'accueil

50

Contacts Formation Initiale

Anaïs Baunée

anaïs.baunee@u-picardie.fr

Plus d'informations

UFR des Sciences

Pôle scientifique Saint-Leu, 33 rue
Saint-Leu
80039 Amiens Cedex 1
France

<https://sciences.u-picardie.fr/>

- Connaissances académiques en biologie végétale, microbiologie, génétique fondamentale et appliquée, biologie moléculaire, agronomie, sciences de l'ingénieur, hygiène et sécurité des transformations alimentaires.
- Développer le travail en équipe et en autonomie.
- Approche du monde professionnel (Projet en lien avec une entreprise, visites d'entreprises, interventions de cadre en agroalimentaire et en recherche, stage obligatoire).

Conditions d'accès

Bac +2 (L2, DUT, BTS, CPGE)

Organisation

Organisation

La formation se déroule sur deux semestres avec une période de stage obligatoire (2 mois minimum) en fin de second semestre.

Pour les étudiants en alternance : stage filé sur l'année (alternance 15 jours enseignements / 15 jours en entreprise)

Volume horaire : 535h présentiel Crédits 60 ECTS

Période de formation

Stages obligatoire en L3

Contrôle des connaissances

Contrôle continu et/ou examens terminaux à chaque fin de semestre.

Modalités de contrôle des connaissances voir sur la page web de l'UFR.

Responsable(s) pédagogique(s)

Mathieu Gautier Olivier Van Wuytswinkel Antony Beaujean

mathieu.gautier@u-picardie.fr ovw@u-picardie.fr antony.beaujean@u-picardie.fr

Programmes

| Moyenne Semestre 6 L3 PVIA (à titre informatif) | Volume horaire | CM | TD | TP | ECTS |
|---|----------------|----|----|----|------|
| Bonus Optionnel Licence 3 Semestre 5 | | | | | 0 |
| Bonus Optionnel Licence 3 Semestre 6 | | | | | 0 |

| | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|
| Compétence 1 Mener démarche scienti expérimentale - Niveau 3 | | | | | 28 |
| UE Compétence 1 Semestre 5 | | | | | 14 |
| Génétique fondamentale et appliquée | 34 | 26 | 8 | | 4 |
| Microbiologie Générale | 22 | 10 | 12 | | 3 |
| Choix Ressource Option 1 C1S5 | | | | | 0 |
| Agronomie | 19 | 15 | 4 | | 2 |
| Connaissances structures et fonctionnement des entreprises | 20 | 16 | 4 | | 2 |
| Production alimentaire d'origine végétale | 11 | 11 | | | 2 |
| Phytochimie | 25 | 13 | 12 | | 2 |
| Sciences des sols | 18 | 14 | 4 | | 2 |
| Sciences de l'ingénieur | 25 | 16 | 9 | | 2 |
| Choix Ressource Option 2 C1S5 | | | | | 0 |
| Agronomie | 19 | 15 | 4 | | 2 |
| Connaissances structures et fonctionnement des entreprises | 20 | 16 | 4 | | 2 |
| Production alimentaire d'origine végétale | 11 | 11 | | | 2 |
| Phytochimie | 25 | 13 | 12 | | 2 |
| Sciences des sols | 18 | 14 | 4 | | 2 |
| Sciences de l'ingénieur | 25 | 16 | 9 | | 2 |
| SAEI Mener une démarche scientifique | 32 | | | 32 | 4 |
| UE Compétence 1 Semestre 6 | | | | | 14 |
| Choix Ressource Option 1 C1S6 | | | | | 0 |
| Biochimie appliquée | 17 | 8 | 9 | | 2 |
| Ecologie générale | 24 | 16 | 8 | | 2 |
| Microbiologie appliquée | 16 | 13 | 3 | | 2 |
| Production Alimentaire d'Origine Animale | 12 | 12 | | | 2 |
| Phytotechnie 1 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Phytotechnie 2 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Choix Ressource Option 2 C1S6 | | | | | 0 |
| Biochimie appliquée | 17 | 8 | 9 | | 2 |
| Ecologie générale | 24 | 16 | 8 | | 2 |
| Microbiologie appliquée | 16 | 13 | 3 | | 2 |
| Production Alimentaire d'Origine Animale | 12 | 12 | | | 2 |

| | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|
| Phytotechnie 1 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Phytotechnie 2 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Biochimie fondamentale et applications | 17 | 8 | 9 | | 2 |
| Exploitation des variations du génome | 38 | 26 | 12 | | 5 |
| SAE3 Mener une démarche scientifique | 32 | | | 32 | 4 |
| Compétence 2 Exploiter des données scientifiques - Niveau 3 | | | | | 20 |
| UE Compétence 2 Semestre 5 | | | | | 10 |
| Biologie et physiologie végétale appliquée 1 | 34 | 26 | 8 | | 3 |
| Outils de communication en entreprise | 10 | 10 | | | 1 |
| Choix Ressource Option 1 C2S5 | | | | | 0 |
| Agronomie | 19 | 15 | 4 | | 2 |
| Connaissances structures et fonctionnement des entreprises | 20 | 16 | 4 | | 2 |
| Production alimentaire d'origine végétale | 11 | 11 | | | 2 |
| Phytochimie | 25 | 13 | 12 | | 2 |
| Sciences des sols | 18 | 14 | 4 | | 2 |
| Sciences de l'ingénieur | 25 | 16 | 9 | | 2 |
| Choix Ressource Option 2 C2S5 | | | | | 0 |
| Agronomie | 19 | 15 | 4 | | 2 |
| Connaissances structures et fonctionnement des entreprises | 20 | 16 | 4 | | 2 |
| Production alimentaire d'origine végétale | 11 | 11 | | | 2 |
| Phytochimie | 25 | 13 | 12 | | 2 |
| Sciences des sols | 18 | 14 | 4 | | 2 |
| Sciences de l'ingénieur | 25 | 16 | 9 | | 2 |
| SAE2 Exploiter des données scientifiques | 36 | | | 36 | 2 |
| UE Compétence 2 Semestre 6 | | | | | 10 |
| Choix Ressource Option 1 C2S6 | | | | | 0 |
| Biochimie appliquée | 17 | 8 | 9 | | 2 |
| Ecologie générale | 24 | 16 | 8 | | 2 |
| Microbiologie appliquée | 16 | 13 | 3 | | 2 |
| Production Alimentaire d'Origine Animale | 12 | 12 | | | 2 |
| Phytotechnie 1 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Phytotechnie 2 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Choix Ressource Option 2 C2S6 | | | | | 0 |

| | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|
| Biochimie appliquée | 17 | 8 | 9 | | 2 |
| Ecologie générale | 24 | 16 | 8 | | 2 |
| Microbiologie appliquée | 16 | 13 | 3 | | 2 |
| Production Alimentaire d'Origine Animale | 12 | 12 | | | 2 |
| Phytotechnie 1 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Phytotechnie 2 | 19 | 14 | 5 | | 2 |
| Biostatistiques | 26 | 14 | 12 | | 1 |
| Biologie et physiologie végétale appliquée 2 | 34 | 24 | 10 | | 3 |
| SAE4 Exploiter des données scientifiques | 28 | | | 28 | 2 |
| Compétence Transverse : Construire son projet pro - Niveau 3 | | | | | 12 |
| UE Compétence Transverse Semestre 5 | | | | | 6 |
| Anglais S5 | 20 | | 20 | | 2 |
| Pix | 5 | 2 | | 3 | 1 |
| Projet tuteuré | 20 | | 20 | | 3 |
| UE Compétence Transverse Semestre 6 | | | | | 6 |
| Anglais S6 | 14 | | 14 | | 2 |
| Stage en Entreprise / Alternance | | | | | 4 |

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau III (BTS, DUT)

Niveau de sortie : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

Prix total TTC : 8700 €

Conditions d'accès FC

Être titulaire d'un diplôme Niveau bac + 2 dans le domaine des Sciences Technologies Santé (DUT, BTS, CPGE, L2...)

Calendrier et période de formation FC

De septembre à juillet.

Rythme 1er et 2e semestre.

Références et certifications

Identifiant RNCP : 24532

Codes ROME : Protection du patrimoine naturel Études géologiques Intervention technique en études, recherche et développement

Codes FORMACODE : Sciences de la terre Sciences naturelles

Codes NSF : Sciences naturelles (biologie-géologie)

Contacts Formation Continue

SFCU

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit

80048 Amiens Cedex 1

France

Le 06/10/2023