

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTHODES ET TECHNIQUES EN ANALYSE SENSORIELLE en contrat d'apprentissage



NIVEAU
DE DIPLÔME
BAC+3



LES MISSIONS EN ENTREPRISE

(Liste de missions non exhaustive)

- Organiser des dégustations selon les instructions données par le responsable du laboratoire ou par le responsable d'étude :
 - Préparation des séances : masquage, codage, préparation de la dégustation ou du test.
 - Organisation et animation des séances : consommateurs et/ou experts.
- Mettre en place des séances sous logiciels informatiques (ex : Fizz) et traiter le résultat des études.
- Gérer la sélection d'un jury d'analyse sensorielle,
- Entraîner des panélistes afin de pouvoir élaborer un profil sensoriel,
- Gérer le recrutement des consommateurs, la commande, la réception et le stockage des produits pour les tests.
- Réaliser 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.
- Participer à la mise en place du marketing sensoriel.



LES PERSPECTIVES MÉTIERS

- Technicien en analyse sensorielle (secteurs alimentaires et non alimentaires),
- Chargé d'études (secteurs alimentaires et non alimentaires),
- Technicien en qualité (secteurs alimentaires).



OÙ EXERCER L'ACTIVITÉ ?

Tout type d'entreprise dans les secteurs suivants :

- Agroalimentaire,
- Cosmétologie, parfumerie, arômes
- Automobile,
- Laboratoire d'analyse sensorielle,
- Centre hospitalier,
- Etc.



LES ENSEIGNEMENTS À L'UNIVERSITÉ

- Neurosciences sensorielles,
- Informatique et statistiques appliquées à l'analyse sensorielle,
- Métrologie sensorielle,
- Stratégies sensorielles des industriels,
- Technologie, techniques d'analyse et de caractérisation,
- Anglais / communication et veille,
- Sociologie et marketing,
- Le sensoriel comme outil scientifique et industriel,
- Législation – qualité dans l'industrie agroalimentaire.

● PROJET TUTORÉ

- Développement de travaux individuels ou en groupe, permettant l'application des acquis de la formation lors d'exercices réels sur une problématique concrète.

● MÉMOIRE / RAPPORT

- Réalisation d'une étude confiée par l'entreprise d'accueil (synthèse des résultats dans un mémoire/ un rapport et soutenance devant un jury).



LA DURÉE DE LA FORMATION

- 12 mois dont 37 semaines en entreprise,
- 450 heures de cours à l'université.



PRÉ-REQUIS DE LA FORMATION

Être titulaire d'un Bac+2 :

- DUT,
- BTS, BTSA,
- Licence 2 Sciences de la vie,
- Ou diplôme jugé équivalent par une commission pédagogique, dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle.

OÙ SUIVRE cette formation ?



UFR SCIENCES ET TECHNIQUES
Avenue Monge, parc de Grandmont
37200 TOURS

