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 (15jours 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

- Connaissances académiques en biologie végétale, microbiologie, génétique

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

anais.baunee@u-picardie.fr

Plus d'informations

UFR des Sciences

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).

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

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

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

mathieu.gautier@u-picardie.fr

Olivier Van Wuytswinkel

ovw@u-picardie.fr

Antony Beaujean

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					
Bonus Optionnel Licence 3 Semestre 6					

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					
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					
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
SAE1 Mener une démarche scientifique	32			32	4
UE Compétence 1 Semestre 6					14
Choix Ressource Option 1 C1S6					
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					
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					
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					
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					
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					
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 €

Complément d'information sur les Frais de formation : Tarification alternance

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 : A1204 - Protection du patrimoine naturel

F1105 - Études géologiques

H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement

H1303 - Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

Codes FORMACODE : 12254 - Sciences de la terre

12054 - Sciences naturelles

Codes NSF : 113 - 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 27/03/2025