

MANAGEMENT ET LOGISTIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES FRAIS

Licence Professionnelle d'Université

Management
 Logistique
 Produits
 Alimentaires
 Frais

Formation Continue

OBJECTIFS

La Licence Professionnelle de l'Université «*Management et Logistique des Produits Alimentaires Frais*» a pour objectifs de former des collaborateurs (trices) pour des entreprises industrielles, agro-alimentaires, plateformes de stockage, de conditionnement, de transport et de la logistique, dans le domaine des produits agroalimentaires frais. Les compétences apportées permettent de façonner des profils capables d'analyser et d'assurer la maîtrise de la qualité et de la logistique d'un produit agroalimentaire périssable, de manager des projets et des Hommes dans le respect des règles de sécurité alimentaire et de la législation nationale et internationale, de connaître et d'utiliser les outils de communication et de gestion des flux logistiques des produits agroalimentaires.

ADMISSION

Bac + 2: DEUG, DEUST, DEUP, DUT, BTS ou autres diplômes équivalents dans des spécialités requises

Modalités d'accès: Etude de dossier et entretien

DEBOUCHES

- Assistant responsable de production de produits alimentaires frais
- Assistant responsable qualité, hygiène sécurité de produits alimentaires frais
- Assistant chef de produits alimentaires frais
- Assistant responsable marketing, de produits alimentaires frais
- Assistant chargé d'études management, distribution et logistique de produits alimentaires frais
- Attaché commercial, chargé de clientèle, vendeur-merchandiseur, délégué des ventes de produits alimentaires frais
- Logisticien, préparateur de commandes, gestionnaire des stocks, responsable d'entrepôt de produits alimentaires frais

CONTACT

Département de Biologie, FST Mohammedia
 Responsable pédagogique : **Pr Fouad Mellouki**
 Tel : 0661.091.866 mail : mellouki01@yahoo.fr
 fouad.mellouki@univh2c.ac
<http://www.fstm.ac.ma/MLPAF.pdf>

PROGRAMME

Semestre	Module	Contenu
Semestre 1	Module 1	Connaissances des produits agroalimentaires I : Aliments, nutriments et santé
	Module 2	Connaissances des produits agroalimentaires II : Sécurité des aliments
	Module 3	Connaissances des produits agroalimentaires III : Qualité et conservation des fruits et légumes
	Module 4	Technologies du froid et applications aux produits agroalimentaires
	Module 5	Supply chain et logistique des entreprises agroalimentaires
	Module 6	Compétences entrepreneuriales
Semestre 2	Module 1	Management de l'Hygiène et de la Sécurité et de l'environnement
	Module 2	Qualité et maîtrise statistique des procédés
	Module 3	Management et gestion appliqués
	Module 4	
	Module 5	Projet de Fin d'Etudes
	Module 6	