



Mise à jour : 28.06.2022

## Licence Professionnelle STS Productions Végétales, spécialité Valorisation et commercialisation des plantes aromatiques méditerranéennes

NIVEAU DE CERTIFICATION **VI**

FAMILLE

Marketing, Communication, Vente

CODE NSF

A1303 : Ingénierie en agriculture et  
environnement naturel

NIVEAU FRANÇAIS **II**

CODE-ROME

211 Productions végétales, cultures spécialisées  
et protection des cultures 221 Agro-alimentaire,  
alimentation, cuisine 222 Transformations  
chimiques et apparentées (y.c. industrie  
pharmaceutique)

### Présentation

L'objectif de cette certification est de former le titulaire à mettre en œuvre l'ensemble ou une partie des opérations de culture intensive de plantes comestibles, aromatiques, médicinales, ornementales, tinctoriales ou cosmétologiques. Il participe à l'élaboration et à la mise au point de méthodes d'analyse de produits nouveaux ou déjà existants, y compris dans le cadre de projets de recherche. Il met en œuvre des batteries de tests d'essais : il effectue les mesures, les analyses et les préparations. Il participe à la définition des modes opératoires destinés à la fabrication. Il gère et contrôle l'utilisation des équipements et la circulation des flux/matières (approvisionnement). Il évalue sensoriellement un produit destiné à l'alimentation ou à la parfumerie. Il produit les documents nécessaires à l'élaboration d'un projet. Il recueille les informations nécessaires à la compréhension du projet ou de l'étude auprès du concepteur et met au point une méthodologie d'action pour élaborer des documents et restituer le projet ou l'étude. Il réalise la mise en page d'un document de présentation du projet ou de l'étude à l'aide de l'outil informatique. Il élabore les pièces administratives utiles au projet à l'aide de l'outil informatique.

### Les compétences

Le titulaire de la certification est capable de :

- identifier les végétaux (botanique générale et appliquée, phytosociologie et ethnobotanique, notions phytosanitaires...) et possède des notions en microbiologie (développement des microorganismes, biotechnologies).



- mettre en oeuvre une connaissance approfondie des matières premières (plantes aromatiques et/ou médicinales) et maîtrise les techniques chimiques d'extraction et d'analyse.
- mettre en oeuvre le concept d'analyse sensorielle (processus sensoriels, gestion de panel).
- mettre en oeuvre des notions approfondies du fonctionnement des institutions, des réglementations publiques et des sources de financement dans la filière des parfums et des arômes.
- anticiper, planifier et coordonner des actions impliquant plusieurs partenaires, à gérer son temps et ses priorités, à se tenir aux objectifs fixés et à communiquer et à négocier avec les partenaires et acteurs

## Voie d'accès

- ✓ Formation Initiale
- ✓ Apprentissage
- ✓ Formation continue
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ VAE

## Organismes certificateur

- Université d'Aix-Marseille

## Métiers cibles

### MARKETING, COMMUNICATION, VENTE

- Vendeur(euse)

### RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT / ANALYSE LABORATOIRE

- Technicien(ne) d'analyse en biologie