

MA FORMATION

2 ANS EN APPRENTISSAGE

Rythme 2 semaines en CFA / 2 semaines en entreprise
soit 39% du temps en formation et 61% en entreprise



Le technicien supérieur agricole en sciences et technologies des aliments est un professionnel maîtrisant les procédés de fabrication et les techniques de contrôle de l'analyse des aliments. Il connaît également la biochimie alimentaire et les exigences des normes de qualité.

Outre la gestion et animation d'un atelier de production, il pourra également assurer son activité dans un service qualité ou de recherche et développement.

Vos missions:

- ✓ Assumer une production de la réception des matières premières à l'expédition des produits finis
- ✓ Assurer la conduite et le contrôle de la production
- ✓ Animer les équipes

CONTENU PEDAGOGIQUE

MODULES	Heures
Accompagnement au projet personnel et professionnel	40 h
Organisation économique, sociale et juridique	80 h
Techniques d'expression, communication, animation et documentation	180 h
Langue vivante : Anglais	120 h
Education physique et sportive	46 h
Traitement de données	114 h
Technologies de l'information	40 h
L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	40 h
Atelier de fabrication	130 h
Processus de fabrication	130 h
Composition et évolutions des produits alimentaires	130 h
Management qualité, sécurité sanitaire des aliments, environnement	40 h
Aliments et processus technologiques	275 h
MIL: Nutrition et Santé & Production automatisée	87 h
Modules en entreprise	
Apprentissage en entreprise	26 et 27 sem.

Partenaire pédagogique



Toutes les infos sur :
<https://idf.ifria.fr/>

IFRIA IDF
44 rue d'Alésia
75682 PARIS CEDEX 14
01 53 91 45 15 – contact.idf@ifria.net

Retrouver nous sur FACEBOOK / TWITTER / LINKEDIN

MA FORMATION

EST GRATUITE

Formation gratuite en alternance
Financée par votre employeur et les industries alimentaires

ET REMUNEREE

L'apprenti est rémunéré par son entreprise d'accueil en fonction de son âge et de son niveau d'études.

JE SUIS APPRENTI

Conducteur de ligne automatisée
Technicien de production
Technicien R&D ou qualité

ET APRES ?

Insertion professionnelle
Technicien de maintenance
Responsable d'atelier

Poursuite d'études en licence
Conception et Production des Aliments

CONDITIONS

D'ACCES

Etre titulaire d'un niveau bac.

Formation accessible en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.



JE POSTULE !

Postulez :

- Via la procédure Parcoursup
- Ou en adressant un dossier à l'IFRIA

La pré-admission se fait sur dossier et entretien de motivation.

L'IFRIA apporte un soutien actif à la recherche d'entreprises et à la préparation aux entretiens.

Infos, témoignages, vidéos et demande de dossier d'inscription sur idf.ifria.fr

L'apprentissage,
Une voie d'excellence
Notre métier à l'IFRIA: vous insérer dans les industries alimentaires !

Recrutement
Formation
Suivi
Emploi