

LICENCE PROFESSIONNELLE CONCEPTION ET PRODUCTION DES ALIMENTS

Lieu de la formation: Sours (28)

ÎLE-DE-FRANCE

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MA FORMATION

1 AN EN APPRENTISSAGE

Rythme 2 semaines en CFA / 2 semaines en entreprise
soit 33% du temps en formation et 67% en entreprise



A l'issue de cette licence, vous aurez acquis **une double compétence en Conception et en Production des aliments.**

Vous serez capable de manager et optimiser les activités de production ainsi que de porter l'innovation de terrain en améliorant les produits, de la conception d'une recette à la réalisation des essais techniques sur ligne.

Vous pourrez intervenir dans tous les secteurs d'activité des industries alimentaires, dans le respect des normes sanitaires.

CONTENU PEDAGOGIQUE

L'adjoint de production dans les industries alimentaires doit être à même d'optimiser la production et de travailler à concevoir de nouveaux produits. C'est pourquoi **vous suivrez, en plus des matières technologiques, les deux parcours professionnels « Production » et « Recherche et développement ».**

MODULES	Heures
Matières technologiques:	
Mise à niveau	80 h
Economie /Communication / Management	40 h
Génie alimentaire	60 h
Sciences des aliments	40 h
Qualité	40 h
Gestion de production et sécurité au travail	40 h
Mathématiques appliquées et Informatique	40 h
Langue vivante: Anglais	20 h
Parcours production	
Management	
Gestion de production	
Maintenance - Résolution de problèmes	70h
Parcours Recherche et développement	
Gestion de projet	
Sciences des aliments, innovation, formulation	
Marketing, analyse sensorielle, statistique	70 h
Modules en entreprise	
Apprentissage en entreprise	30 semaines

Partenaires pédagogiques



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
Adjoint de production
Adjoint R&D ou qualité

ET APRES ?

Insertion professionnelle :
Technicien R&D
Responsable d'atelier

Poursuite d'études en master
production des aliments

CONDITIONS

D'ACCES

Etre titulaire d'un bac + 2 dans le domaine scientifique (BTSA STA, DUT IAB, BTS QIAB, BTS/DUT Diététique, ...).

Formation accessible en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

JE POSTULE !

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