

# 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
<b>Matières technologiques:</b>	
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
<b>Parcours production</b>	
Management	
Gestion de production	
Maintenance - Résolution de problèmes	70h
<b>Parcours Recherche et développement</b>	
Gestion de projet	
Sciences des aliments, innovation, formulation	
Marketing, analyse sensorielle, statistique	70 h
<b>Modules en entreprise</b>	
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](mailto: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](http://idf.ifria.fr)**

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

Recrutement  
Formation  
Suivi  
Emploi