

Bac +3

Contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou CPF / Formation en alternance

LICENCE PRO CONCEPTION ET PRODUCTION DES ALIMENTS



Optimiser la production dans les industries alimentaires, porter l'innovation et concevoir de nouveaux produits.

Au programme

- L'entreprise agroalimentaire
- Sciences des aliments
- Génie alimentaire
- Qualité
- Gestion de production et sécurité au travail
- Mathématiques appliquées et informatique
- Communication
- Anglais

+ **Parcours professionnel Production** : Management ; Gestion de production ; Maintenance et résolution de problèmes.

+ **Parcours professionnel Recherche et développement (R&D)** : Gestion de projet ; Sciences des aliments, innovation, formulation ; Marketing, analyse sensorielle, statistiques.

Objectif de la formation

Acquérir une double compétence en conception et en production des aliments :

- Manager une équipe de production
- Maîtriser les procédés de fabrication
- Organiser et gérer les activités de production et de R&D
- Développer de nouveaux produits
- Respecter et améliorer la démarche qualité
- Utiliser des outils de gestion de projet industriels

Après la
licence
pro CPA



**Je m'oriente
vers un métier :**

- Technicien(ne) supérieur(e) de production
- Responsable production
- Technicien(ne), assistant(e) R&D
- Responsable, chef(fe) de projet R&D

OU



**Je poursuis
mes études :**

- Bac +5 Production ou Innovation

Partenaires pédagogiques :

Le Cnam
www.cnam.fr

le cnam



CFA 28
www.legta.chartres.educagri.fr

Lieu de formation : Chartres (28)

Infos, témoignages et demande de dossier de candidature :

www.ifria-idf.fr
contact.idf@ifria.net

L'APPRENTISSAGE : UNE FORMATION, UN DIPLÔME, UN MÉTIER !

La licence pro CPA en apprentissage, comment ça marche ?

- 1 an en contrat d'apprentissage /
Contrat de professionnalisation / CPF
- Alternance : 2 semaines en CFA / 2 semaines en entreprise
- Formation gratuite et rémunérée
*(La formation en alternance est entièrement prise en charge par l'OPCO.
L'apprenti est rémunéré en fonction de son âge.)*

L'apprentissage, de nombreux avantages :

- Des études gratuites
- Une formation rémunérée
- Une mise en pratique concrète sur le terrain
- Tous les avantages de l'étudiant (carte étudiant, tarifs réduits, aide au logement, etc.) et du salarié (mutuelle, etc.)
- Un accès facilité à l'emploi : 87 % des apprentis en alternance trouvent un emploi après leur formation.



Modalités d'accès :

- Être titulaire d'un bac +2 à dominante scientifique
- Apprentissage : avoir - de 30 ans
- Contrat de pro ou CPF si + de 30 ans

Comment postuler ?

En adressant un dossier à l'IFRIA (pré-admission sur étude de dossier et entretien de motivation)

DEVENEZ
APPRENTI !

L'IFRIA IDF, VOTRE CENTRE DE FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE EN AGROALIMENTAIRE

Depuis 1996, l'IFRIA Île-de-France propose des programmes de formation adaptés aux besoins des entreprises du secteur agroalimentaire pour vous former aux métiers d'aujourd'hui et de demain.

COMMERCE, LOGISTIQUE, MAINTENANCE, MANAGEMENT, PRODUCTION, QUALITÉ, R&D, L'AGROALIMENTAIRE RECRUTE !

Les + de l'IFRIA :

Un vaste réseau
d'entreprises
partenaires

Une mise en relation
rapide et
opérationnelle

Un soutien actif
dans la préparation
aux entretiens

Une connaissance
pointue des métiers de
l'agroalimentaire

L'IFRIA vous accompagne à chaque étape pour trouver l'entreprise adaptée à votre projet.

Ils nous font confiance :



DALLOYAU
PARIS

DANONE



PEPSICO



DAMVENS

DAUNAT



Fleury Michon



S'Hubert



Plus d'infos, témoignages et demande de dossier de candidature : www.ifria-idf.fr / contact.idf@ifria.net