IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Bac +5

Contrat d'apprentissage / *Formation en alternance*

INGÉNIEUR PRODUCTION AGROALIMENTAIRE (IPA)

Cti Commission des titres d'ingénieur

DIPLÔME D'INGÉNIEUR CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

ENSAIA École de l'Innovation et de la Transition NANCY

Gérer et améliorer des unités de production pour la fabrication et/ou le conditionnement de produits alimentaires.

Au programme

- Connaissance de l'entreprise et de son fonctionnement (gestion de production, maintenance, économie agroalimentaire, supply chain, packaging)
- Sciences fondamentales (génie des procédés, physicochimie, chimie des aliments, microbiologie)
- Informatique appliquée (programmation VBA, Matlab, régulation, automatique)
- Management de la qualité (norme ISO 9000, HACCP)
- Amélioration de la performance industrielle (méthodes d'amélioration continue, management de projet, statistiques appliquées, plan d'expériences)
- Responsabilité sociétale de l'entreprise (santé et ergonomie au travail, droit social, bases et diagnostics environnementaux)
- Anglais
- Développement personnel (management, communication)

Objectif de la formation

Acquérir les compétences scientifiques, techniques et managériales pour :

- Dimensionner, lancer et gérer une ligne de production
- Mettre en œuvre une organisation permettant d'assurer les objectifs de production
- Optimiser les flux de matières et d'informations en amont, au sein et en aval de l'entreprise
- Mettre en place une démarche d'amélioration continue
- Contribuer au management de la qualité
- Manager une unité de production
- Prendre part à l'application de la politique de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE)

Après le diplôme Ingénieur IPA

Je m'oriente vers un métier :

- Responsable de production
- Responsable qualité et amélioration continue
- Responsable supply chain
- Adjoint(e) responsable de production

ENSAIA NANCY

Partenaire pédagogique :
ENSAIA (Nancy)
ensaia.univ-lorraine.fr

Lieux de formation :
Paris (IFRIA) et Nancy

Infos, témoignages et demande de dossier de candidature :
www.ifria.fr
01 83 92 92 51
contact@ifria.net

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

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

Ingénieur IPA en apprentissage, comment ça marche ?

- 3 ans en contrat d'apprentissage
- Alternance : 53 semaines d'enseignement théorique / 96 semaines en entreprise / 8 semaines en stage linguistique
- 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.

DEVENEZ APPRENTI !

Modalités d'accès :

- Pour entrer en 1e année : sur concours pour les titulaires d'un BTS/BTSA ou d'un BUT Génie Biologie ou Génie chimique. Admission sur titre pour les Licences pro agroalimentaires.
- Pour entrer en 2e année : avoir validé une 1e année à l'ENSAIA en formation initiale ou être titulaire d'un Master 1 agroalimentaire
- Apprentissage : avoir moins de 30 ans

Comment postuler ?

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

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

Depuis 1996, l'IFRIA 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 :

Chocolaterie Castelain, DALLOYAU, DANONE, Restaurant Del Arte, E. Graindorge, fruidor, PEPSICO, Unilever, Coca-Cola, DAMIENS, DAUNAT, Maison Delpeyrat, Fleury Michon, Nestlé, St Hubert, Yooji

Plus d'infos, témoignages et demande de dossier de candidature : **www.ifria.fr** / 01 83 92 92 51/ contact@ifria.net