

Licence Professionnelle en Alternance - L3

Diplôme délivré par le CNAM

Sciences, technologies, santé mention Industries Agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Responsable de Production/Chef d'Atelier en Agroalimentaire

Cette Licence Professionnelle répond aux attentes des TPE, PME et grands groupes de l'industrie agroalimentaire et de la restauration hors domicile qui cherchent à développer et renforcer leurs compétences dans le domaine du management de la production et/ou la conception des aliments, dans le respect des normes qualités.

Objectifs de la formation

- ✓ **Acquérir la double compétence Managériale et Technique**
- ✓ **Manager** une équipe
- ✓ **Analyser** les flux de production
- ✓ **Contribuer** à l'amélioration continue des entreprises
- ✓ **Maîtriser** les procédés de transformation et la composition des aliments
- ✓ Etre acteur de la politique **qualité** de l'entreprise
- ✓ Participer à la démarche d'**innovation** de l'entreprise



Programme L3 – 60 ECTS

- ✓ Management et Gestion de production
- ✓ Communication et management
- ✓ Outils de gestion de la production et d'innovation
- ✓ Sciences des aliments
- ✓ Qualité, Sécurité, Environnement
- ✓ Analyse contrôle qualité
- ✓ Anglais de spécialité
- ✓ Projet tutoré
- ✓ Mémoire professionnel

Organisation de la formation

- ✓ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation d'un an : 1/3 de l'année (560h-16 semaines) en cours et 33 à 37 semaines en entreprise
- ✓ Rythme de l'alternance : 1 semaine de cours pour 2 à 3 en entreprise



Perspectives d'évolution

- ✓ Ingénieur
- ✓ Master

Publics

- ✓ Titulaires d'un diplôme Bac+2 (DUT, BTS/BTSA STA, ANABIOTECH, Chimie...), L2 Sciences de la vie, ou autre diplôme de niveau 5 de spécialité génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle...
- ✓ Accessible en VAE

Processus de recrutement

- ✓ **La candidature est possible sur [Ypareo.julesrieffel.com](https://ypareo.julesrieffel.com) lien "espace candidature"**
- ✓ Si votre dossier retient notre attention, vous serez convoqué pour une session de recrutement
- ✓ L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise
- ✓ Les entreprises qui souhaitent accueillir un salarié peuvent contacter le CFA (voir coordonnées ci-dessous)

Sites de formation

- ✓ CFA Nantes Terre Atlantique – Jules Rieffel à St Herblain
- ✓ CNAM des Pays de la Loire – Nantes
- ✓ ONIRIS Géraudière Nantes – Halle technologique

Bon à savoir

- ✓ **Formation Gratuite et Rémunérée**
- ✓ Des **aides au logement** sont possibles (CAF et Mobili-jeune)
- ✓ **Accompagnement personnalisé à la recherche d'entreprise d'accueil** (coaching, mise en relation avec des entreprises...)



Partenaires

Formation en partenariat avec le CNAM Pays de la Loire



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN



Contact : CFA Nantes Terre Atlantique 7 rue de la Syonnière CS 60117

44817 St Herblain – 02 40 94 86 08 – cfa@nantes-terre-atlantique.fr