

# Licence Professionnelle Conception et Production des Aliments



- Formation gratuite
- Formation en alternance pendant 1 an
- Accompagnement individualisé des apprentis

### Objectifs de la formation :

Ce professionnel possède une bonne connaissance des procédés de fabrication ainsi que des matières premières et des produits finis. Il est capable de manager, organiser et gérer les activités de production ou de recherche et développement, dans le respect du projet économique et social de l'entreprise.

Il sait gérer des projets d'innovation alimentaire.

Il intervient dans tous les secteurs d'activité des Industries Alimentaires.

### Evolutions :

#### En entreprise :

Devenez Responsable de production, Chef d'atelier, Technicien R&D, Chef de projet R&D.

#### En formation :

Poursuivez vers un master professionnel ou une formation d'ingénieur.

### Les métiers visés par ce diplôme :

- Responsable de production
- Responsable d'atelier
- Chef de projet R&D
- Technicien R&D

### Programme de Formation :

Durée de la formation : 1 an

Alternance : 2 semaines en entreprise / 2 semaines au CFA.

MODULES		Heures	
UE0 - Mise à niveau		80 h	
UE1 - Economie Agroalimentaire / Communication / Management		40 h	
UE2 - Génie Alimentaire		60 h	
UE3 - Sciences des aliments		40 h	
UE4 - Qualité		40 h	
UE5 - Gestion de production et sécurité au travail		40 h	
UE6 - Mathématiques appliquées et Informatique		40 h	
UA1 - Anglais		20 h	
Parcours 1 : Production		Parcours 2 : Conception	
UE7 - Management	40 h	UE7 - Gestion de projet	40 h
UE8 - Gestion de production	60 h	UE8 - Sciences des aliments, Innovation, Formulation	60 h
UE9 - Maintenance, Résolution de problèmes	40 h	UE9 - Marketing, Analyse sensorielle, Statistiques	40 h
MODULES EN ENTREPRISE		Heures	
UA2 - Projet Tutoré		140 h	
UA3 - Apprentissage en entreprise		29 Sem.	

### Conditions d'admission et Inscription :

Le candidat doit être âgé de moins de 26 ans (à la signature du contrat) et être titulaire d'un Bac+2 à dominante scientifique (BTS STA, DUT IAB, BTS QIAB, BTS Bioanalyse et contrôle, BTS/DUT Diététique, ...)

La pré-admission se fait sur dossier scolaire et entretien de motivation.

### Renseignements complémentaires :

L'IFRIA apporte un soutien actif à la recherche d'entreprises et à la préparation aux entretiens.

L'apprenti est rémunéré par son entreprise d'accueil, en fonction de son âge et de son niveau d'étude.

Les partenaires de la formation :



Demande de dossier d'inscription :

**IFRIA Ile de France**  
44 Rue d'Alésia  
75682 Paris cedex 14

**le cnam**

☎ : 01 53 91 45 15  
☎ : 01 53 91 44 69



✉ : iledefrance.ifria@gmail.com  
<http://idf.ifria-apprentissage.fr>