

Licence pro*

Industries agroalimentaires

Formulation et développement industriel de produits alimentaires

*En partenariat avec Université Le Havre Normandie
Code RNCP : 40336 - Date enregistrement : 04/07/2022
Certificateur : Université Le Havre Normandie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle Formulation et Développement Industriel de Produits Alimentaires est une formation diplômante de niveau 6 qui permet à son titulaire d'être capable de :

- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires ;
- Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires ;
- Mettre en oeuvre les systèmes qualité, sécurité et environnement ;
- Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire ;
- Analyser les risques et les coûts de la production agroalimentaire ;
- Analyser des données physico-chimiques, chimiques et sensoriels ;
- Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure ;
- Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks ;
- Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques ;
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne ou externe ;
- Identifier, sélectionner, analyser et synthétiser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet.

Pour les suites de parcours et les débouchés professionnels se référer au site internet.

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour être admis.e en formation, les candidat.es doivent :

- Être âgé.es de moins de 30 ans
 - Être titulaires d'un Bac+2 (L2, BTS, DUT, DEUST) pour des étudiant.es issu.es de filière à dominante scientifique
 - Admission sur étude de la candidature et entretien*
 - L'entrée en formation ne peut être effective qu'après la signature d'un contrat d'apprentissage et l'étude du dossier déposé via une e-candidature sur le site internet de l'Université du Havre.
- *L'entretien a pour but d'évaluer les motivations et le projet professionnel des candidat.es.

APPRENTISSAGE



DURÉE

Formation alternée sur 1 an :

- 18 semaines (600h) en centre de formation
- 34 semaines (1190h) en entreprise (dont un stage de fin d'études de 4 mois)
- 5 semaines de congés payés

De septembre à août

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

Pratiques sur plateaux techniques

Utilisation des ressources numériques

COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite pour l'apprenti.e.
Prise en charge du coût de la formation
par les opérateurs de compétences.
+ d'informations sur cfa.naturapole.fr

LIEU DE LA FORMATION

1^{er} semestre : Université Le Havre
Normandie

2^{ème} semestre : campus Yvetot

CE DIPLÔME EST ÉGALEMENT
ACCESSIBLE EN VAE
(NATURAPOLE.FR)

CONTENU DE LA FORMATION

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences du diplôme

1 ^{ER} SEMESTRE À UNIVERSITÉ LE HAVRE NORMANDIE	<ul style="list-style-type: none"> • Matières premières et chimie des aliments • Formulation en laboratoire • Contrôle et analyse des produits alimentaires
2 ^{ÈME} SEMESTRE AU CAMPUS YVETOT	<ul style="list-style-type: none"> • Génie des procédés et technologie des aliments • Développement sur pilotes industriels • Innovation et nouveaux produits • Management
PENDANT LA FORMATION, PROJET TUTEURÉ DE FORMULATION (150H - TRAVAIL EN GROUPE)	<ul style="list-style-type: none"> • Inscription au concours INNOV'Alim School en partenariat avec l'AREA Normandie • Gestion de projet • Communication

ÉVALUATION - VALIDATION

- La formation fait l'objet :
- De partiels en cours de formation (oral-écrit-pratique-dossier)
- De 2 soutenances finales (stage et projet tuteuré)

Suite au positionnement et pour les personnes en situation de handicap, des aménagements de parcours et d'évaluation peuvent être proposés.

CHIFFRES CLÉS

- Taux moyen de réussite à l'examen (2021-2025) : 95%
- Taux d'insertion professionnelle (sortants 2022) : 50%
- Taux d'insertion dans le métier visé (sortants 2023) :
- Taux de poursuite d'études (sortants 2022) : 14%
- Taux moyen de satisfaction (2021-2025) : 92%
- Taux de rupture de contrat d'apprentissage : 12.5%
- Taux d'interruption en cours de formation : 12.5%

RÉMUNÉRATION pour l'apprentissage

18 à 21 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC

Le salaire peut être supérieur en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel.

CONTACT chargée de liaison : Tél. 02 35 56 39 26 - cfa.yvetot@educagri.fr

📍 Allée du lycée agricole - 76190 Auzebosc