

LICENCE (L3) COMMERCE & VENTE AGROALIMENTAIRE



Devenez

Responsable/Chef de secteur
Assistant(e) chef de produit marketing
Assistant(e) Export
Chef de marché GMS ou RHD



École d'Ingénieurs de Purpan
Toulouse (31)
Montpellier Management
Montpellier (34)



1 an en alternance
519 heures de formation
17 semaines de formation



Diplôme universitaire: L3 Gestion
Commerce et Vente agro-
alimentaires n° RNCP 24425 de
niveau 6 (bac+3)



Formation gratuite
et rémunérée



Avoir entre 18 et 29 ans
Être titulaire d'un Bac+2 dans les
domaines du commerce, de la
gestion ou de l'agroalimentaire



OBJECTIF DE LA FORMATION

Préparer au métier de commercial pour le secteur alimentaire dans les différents réseaux de distribution (Grande Distribution, Café Hôtel Restaurant/Restauration Hors Domicile, Collectivités...)

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Assurer le suivi d'un portefeuille clients et/ou prospecter
- Pérenniser la relation commerciale
- Développer le CA de son secteur
- Proposer des actions pour promouvoir les produits (animations, merchandising...)
- Remonter les informations terrain à sa direction
- Participer à la création d'outils d'aide à la vente

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des alternants IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un diplôme universitaire de Bac + 3 reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études

ET APRÈS

- Insertion professionnelle
- Master Management Commerce & Vente dans l'agroalimentaire
- Master universitaire en gestion, management, commerce ou marketing

+ 600
entreprises
mobilisées par
l'IFRIA Occitanie

FORMATION DISPENSÉE PAR



PROGRAMME

DE COURS SUR 1 AN

Semestre 5 (245 heures, 30 ECTS)

- UE01 Management Entreprise (Comptabilité de gestion, Mathématiques et statistiques) (CM 60 heures, 4 ECTS)
- UE02 Information et Communication (Informatique, Anglais) (TD 60 heures, 6 ECTS)
- UE03 Commerce et Vente (Bases du marketing, Circuit de distribution, Techniques de vente) (CM 75 heures, 10 ECTS)
- UE04 Spécialisation Agroalimentaire (Consommateur, Système AA, Qualité) (CM 35 heures, 5 ECTS)
- UE05 Insertion Professionnelle (Méthodologie tutorat) (CM 15 heures, 5 ECTS)

Semestre 6 (260 heures, 30 ECTS)

- UE01 Management en entreprise (Méthodologie d'enquêtes, Système de vente et budget) (CM 40 heures, 4 ECTS)
- UE02 Environnement Juridique et Economique (Analyse des prix, Droit) CM (56 heures, 6 ECTS)
- UE03 Information et Communication (Communication, Anglais) (TD 45 heures, 5 ECTS)
- UE04 Commerce et Vente (Prévision des ventes, Merchandising) (CM 54 heures, 5 ECTS)
- UE05 Spécialisation Agroalimentaire (Relation fournisseur distributeur, Marketing AA, Logistique) (CM 50 heures, 5 ECTS)
- UE06 Insertion Professionnelle (Méthodologie du rapport) (CM 15 heures, 5 ECTS)

L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

L'apprenti alterne entre périodes de formation et périodes en entreprise.

Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils pédagogiques pour acquérir progressivement les connaissances indispensables à l'obtention de son diplôme et les compétences métiers nécessaires à son insertion professionnelle.

ADMISSION

- Dossier de candidature sur : www.ifria-occitanie.fr/candidater/
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir de mars
- Recherche d'entreprise d'avril à décembre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de septembre

CONTACTS MONTPELLIER

Marion PARDINA

m.pardina@ifria-occitanie.fr - 07 85 27 00 39

Arnaud PESTOURIE-LOCCI

a.pestourie@ifria-occitanie.fr - 06 22 28 81 96

CONTACT TOULOUSE

Amandine VIGNANDEL

a.vignandel@ifria-occitanie.fr - 07 86 11 09 45



OCCITANIE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Antenne de Montpellier

Maison Sud de France
3840 avenue Georges Frêche
34470 Pérols
04 99 74 28 00
contact@ifria-occitanie.fr

Plus d'infos sur :

www.ifria-occitanie.fr