

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DE LA PRODUCTION

DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES



Devenez

- #responsable d'équipe de production
- #adjoint responsable de production
- #technicien méthodes
- #technicien optimisation process



Mont-de-Marsan (40)
IUT Pays de l'Adour



1 an en alternance
3 semaines en formation/
4 semaines en entreprise entre
septembre et mi-mai, puis temps
plein en entreprise jusqu'à fin août



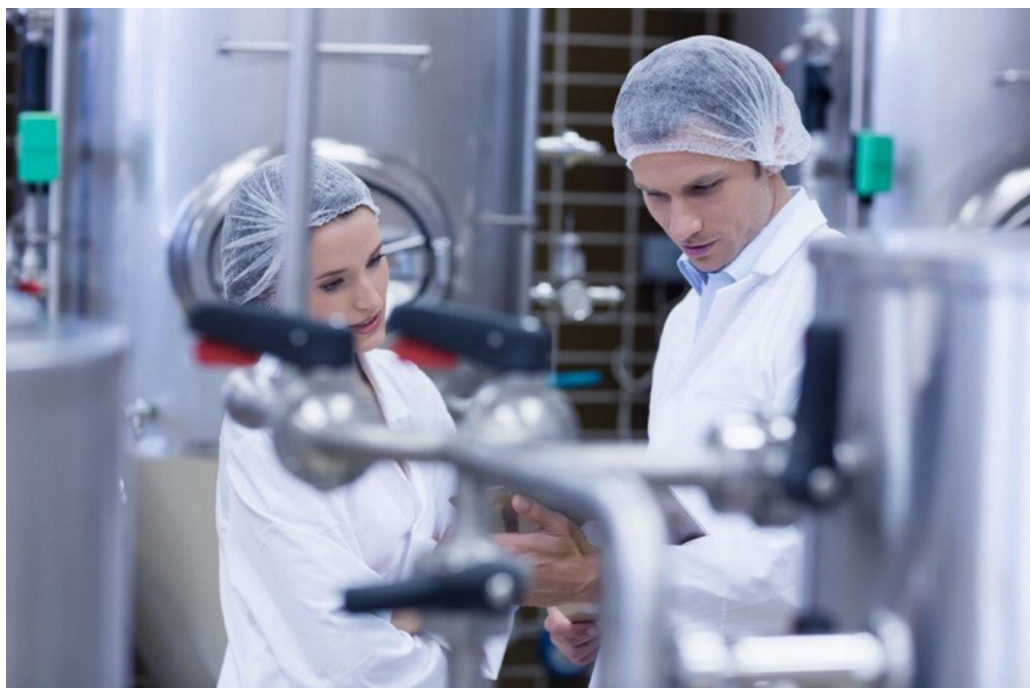
Licence Professionnelle
Management de la Production
dans les IA



Formation gratuite et rémunérée



Titulaire d'un Bac + 2 Scientifique
ou Technique (L2, DUT ou BTS, IAA,
maintenance, QLIO, génie des
procédés, chimie,...)



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former des cadres intermédiaires destinés :

- au pilotage d'ateliers ou d'unités de production agro-alimentaires et à la maîtrise des process de transformation alimentaire
- au contrôle de la sécurité alimentaire et des procédures de qualité

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

- Encadrement opérationnel d'un atelier de conditionnement
- Ordonnancement de l'activité d'un atelier de production
- Mise à jour d'indicateurs de performance et QHSE
- Mise en place et amélioration d'un logiciel de gestion de production (GPAO)
- Participation à l'élaboration du plan d'amélioration continue

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

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

FORMATION DISPENSÉE PAR

Plus d'infos sur www.ifria-occitanie.fr
Montpellier : 04 99 74 28 00
Toulouse : 05 62 30 15 50

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DE LA PRODUCTION



DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

ADMISSION ET SIGNATURE DU CONTRAT

Dossier de candidature accessible sur :
www.ifria-occitanie.fr

Après sélection des dossiers, les candidats sont convoqués à des entretiens de recrutement avec l'IFRIA.

Les candidats admissibles sont accompagnés par l'IFRIA Occitanie jusqu'à la signature du contrat d'apprentissage qui valide définitivement l'entrée en formation.

L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

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

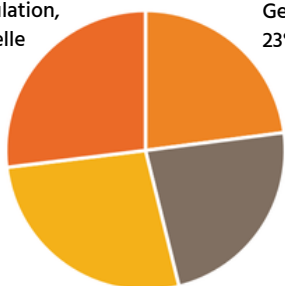
Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

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.

PROGRAMME DE COURS SUR 1 AN

453 heures

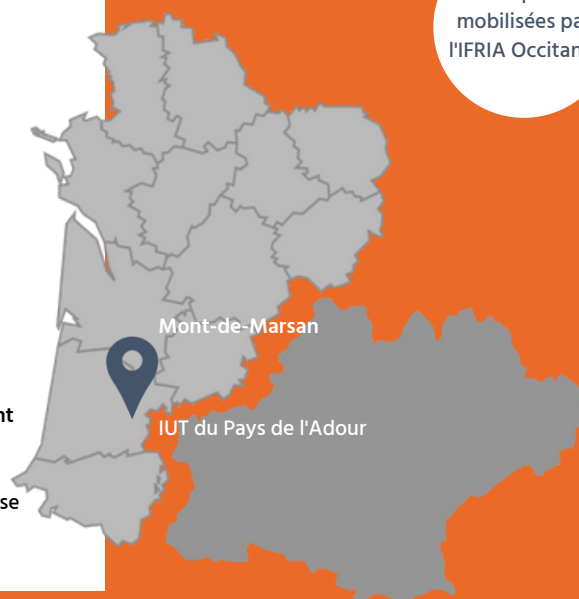
Pilotage et maintenance des équipements de production
Chaîne du froid,
Instrumentation/Régulation,
Maintenance industrielle
27%



Sciences appliquées aux IA
Process de fabrication,
Microbiologie alimentaire,
Sécurité et qualité alimentaire
27%

Gestion de production
Organisation de la production,
Certification qualité,
Gestion de projet
23%

Sciences humaines et management
Management d'équipe,
Législation,
Prévention des risques en entreprise
23%



+ 600
entreprises
mobilisées par
l'IFRIA Occitanie

S'INSCRIRE ET REJOINDRE L'IFRIA POUR LA PROCHAINE RENTRÉE :

OCCITANIE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



www.ifria-occitanie.fr