

# BAC+5 MANAGER DE PROJET SPÉCIALISATION AGROALIMENTAIRE



Devenez  
chef de projet  
responsable QHSE  
responsable production/  
amélioration continue  
responsable R&D



École Supérieure La Raque  
Castelnaudary (11)



2 ans en alternance\*  
1092 h de formation  
70% du temps en entreprise



Titre Professionnel de Niveau 7  
enregistrée au RNCP sous le code  
34730, dont l'organisme certificateur  
est l'ECEMA



Formation gratuite  
et rémunérée



Être titulaire d'un Bac+3/+4 à  
orientation technologique IAA,  
biologie, biochimie ou gestion de  
projet



## OBJECTIF DE LA FORMATION

Préparer de futurs cadres pour les entreprises du secteur agroalimentaire, capables de gérer des projets dans les domaines de la gestion de l'innovation, de la qualité (QHSE), des travaux neufs, du management de la production, de l'amélioration continue et de la performance industrielle, du début du projet (réflexion, concertation, mise en place) jusque sa réalisation effective, son suivi et sa clôture.

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

- Définir, coordonner, assurer et contrôler les activités d'un projet
- Définir et planifier les activités, maîtriser l'échéancier et identifier et gérer les risques
- Établir un budget, maîtriser les coûts et assurer l'approvisionnement des biens
- Être garant de l'atteinte des objectifs et du respect des contraintes (coûts, qualité, délais)
- Recruter, animer et piloter l'équipe projet, et gérer les compétences de ses membres
- Assurer l'engagement de toutes les parties affectées par le projet
- Conseiller et accompagner l'entreprise dans l'élaboration de stratégies de transformation, d'adaptation et de conduite de changement

## POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un accompagnement individualisé et personnalisé
- Un Titre enregistré au RNCP de niveau Bac+5 reconnu par le Collège de Paris
- Une intégration durable vers l'emploi

## ET APRÈS ?

- Insertion professionnelle

## FORMATION DISPENSÉE PAR



\*(Possibilité d'entrer directement en 2ème année selon profil)

## PROGRAMME

### DE COURS SUR 2 ANS

#### Partie I : Management de projet – 5 blocs de compétences

- Bloc 1 – Définir, coordonner, assurer et contrôler les activités d'un projet
- Bloc 2 – Définir et planifier les activités, maîtriser l'échéancier
- Bloc 3 – Recruter, animer et piloter l'équipe projet, gérer les compétences de ses membres et assurer l'approvisionnement des biens ou services
- Bloc 4 – Etablir un budget, maîtriser les coûts, identifier et gérer les risques
- Bloc 5 – Assurer l'engagement de toutes les parties intéressées ou affectées par le projet, et diffuser l'information relative au projet

Certains cours sont enseignés en langue anglaise

#### Partie II : Développement personnel et professionnel

- Se connaître et être capable de se définir (questionnaire retour d'image, identification de ses forces...)
- Développer son savoir-être (confiance en soi, gestion émotionnelle, méthodes de communication, posture managériale avec mise en situation sur cas d'entreprise...)
- Valoriser son parcours (de l'expérience à la compétence, mise en lumière des réalisations...)

- Définir son projet professionnel (définir son système de valeurs, ses ancrés de carrière...)
- Bâtir une stratégie gagnante (analyse SWOT, plan d'actions, coaching individuel...)
- Cours collectif et suivi individualisé (entretiens individuels)

#### Partie III : Menez des projets dans une entreprise agroalimentaire

- Établir la stratégie de votre entreprise
- Manager un projet
- Mettre en place et suivre des indicateurs
- Répondre à un appel d'offres de la grande distribution
- Concevoir un nouveau produit
- L'industrialiser et calculer son prix de revient
- Assurer la sécurité alimentaire et certifiez-vous
- Mettre en place des audits
- Gérer les réclamations clients et les non-conformités
- Améliorer la productivité
- Assurer la sécurité au travail de vos collaborateurs
- Communiquer pour faire face à des situations de crise
- Animer une revue de direction

Préparer et présenter la certification GREEN BELT via un partenariat avec l'AFNOR

## 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/](http://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

Guillaume RAVERDY  
g.raverdy@ifria-occitanie.fr - 06 27 31 00 85

Lydie MOREAU  
l.moreau@ifria-occitanie.fr - 06 81 71 36 21



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](http://www.ifria-occitanie.fr)