

# 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



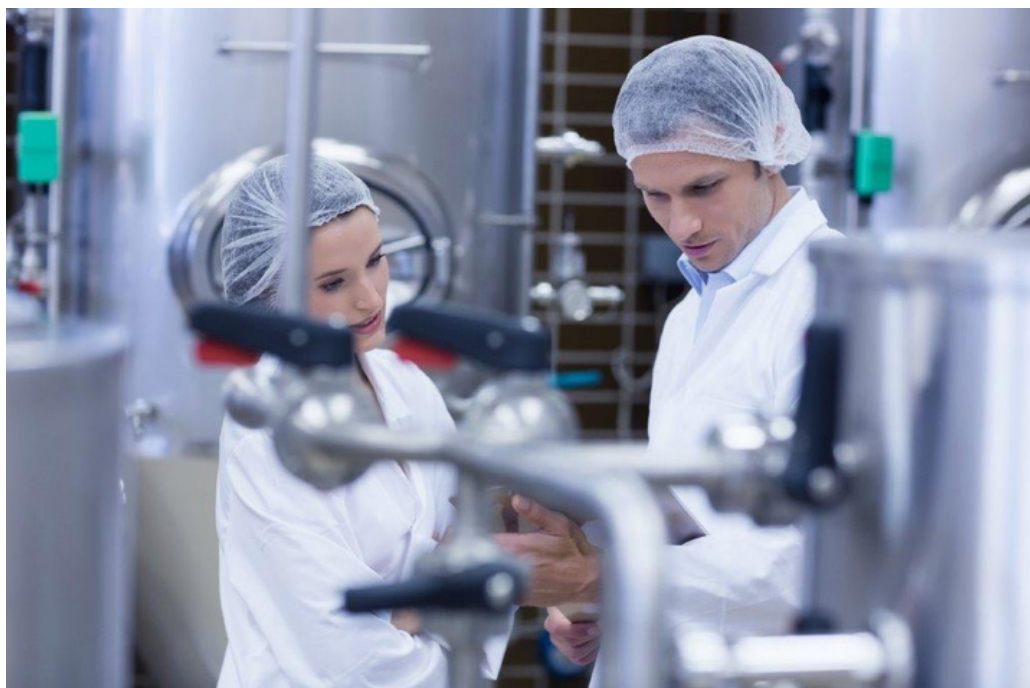
Licence Professionnelle  
Management de la Production  
dans les IA



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](http://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](http://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.

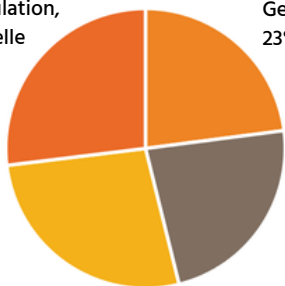
Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

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%



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

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

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