



LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGER EN AGROALIMENTAIRE

Niveau 6 - [Fiche RNCP n°30074](#)

le **cnam**
Pays de la Loire

Diplôme délivré par le CNAM

OBJECTIF GÉNÉRAL

**LP Sciences, technologies, santé mention
Industries Agroalimentaires : gestion,
production et valorisation**

Cette Licence Professionnelle répond aux attentes des TPE, PME et grands groupes de l'industrie agroalimentaire et de la restauration hors domicile qui cherchent à développer et renforcer leurs compétences dans le domaine du management de la production et/ou la conception des aliments, dans le respect des normes qualités.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir la double compétence Managériale et Technique
- Manager une équipe
- Analyser les flux de production
- Contribuer à l'amélioration continue des entreprises
- Maîtriser les procédés de transformation et la composition des aliments
- Etre acteur de la politique qualité de l'entreprise
- Participer à la démarche d'innovation de l'entreprise

Mobilité internationale « collective » possible selon projet pédagogique.

FORMATION EN APPRENTISSAGE

 **LIEU** CFA Nantes Terre Atlantique
Site de Saint-Herblain

 **DURÉE** 1 an

 **TARIFS & FINANCEMENT**

- Coût de Formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur

Frais de restauration et d'internat à consulter sur Internet

RÉMUNÉRATION

Minimum légal - consultez notre site internet

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

MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences.
- Équipe pédagogique constituée pour partie de professionnels
- Un espace numérique de formation (ENF) est utilisé entre élèves et formateurs tout au long du cursus

OBTENTION DU DIPLÔME

- Chaque unité (UE/US, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Établissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens
- Les unités d'enseignement (UE) sont valides sans limitation de durée

Après une césure, si vous reprenez votre parcours, il faut cependant vérifier qu'elles entrent toujours dans la composition du diplôme choisi qui lui peut évoluer.

ET APRÈS ? Ingénieur ou Master

ADAPTATION DU PARCOURS

- **Formation accessible** aux personnes en situation de handicap reconnu ou non
- **Un référent est dédié** à l'accompagnement des personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION • 60 ECTS

- Management et Gestion de production
- Communication et management
- Outils de gestion de la production et d'innovation
- Sciences des aliments
- Qualité, Sécurité, Environnement
- Analyse contrôle qualité
- Anglais de spécialité
- Projet tutoré
- Mémoire professionnel

ORGANISATION DE LA FORMATION

560 heures de formation en centre
16 semaines + 1 semaine prépa.
examen

33 à 37 semaines chez le maître d'apprentissage

Rythme de l'alternance : 1 semaine de cours pour 2 à 3 en entreprise

PLUSIEURS SITES DE FORMATION

- CFA Nantes Terre Atlantique, site Jules Rieffel à St Herblain
- CNAM des Pays de la Loire, Nantes
- ONIRIS Géraudière Nantes, Halle technologique

DÉBOUCHÉS

- Assistant/Responsable qualité ou production
- Assistant de responsables en sécurité alimentaire
- Assistant ingénieur de conception et Développement
- Assistant ingénieur en Recherche et Développement
- Contrôleur qualité
- Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Technicien conseil
- Assistant technique
- Technicien en hygiène et environnement
- Assistant technique d'ingénieur de production
- Agent de fabrication de production alimentaire

Certification du Cnam Paris,
Arrêté de création : 24/08/2016

PLUS D'INFORMATIONS



CFA NANTES TERRE ATLANTIQUE

Centre de formation par apprentissage - Site Jules Rieffel
5 rue de la Syonnaïère
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN
www.nantes-terre-atlantique.fr



CHIFFRES CLÉS



Taux de réussite aux examens 2024 • 91%
Taux de satisfaction des apprentis • 84%
Taux de poursuite d'étude • à venir
Taux d'insertion pro. à 6 mois • à venir
Consultez l'ensemble des taux sur notre site internet

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 15 à 29 ans ou sans limite d'âge pour les travailleurs avec une RQTH
- Titulaires d'un diplôme Bac+2 (DUT, BTS/BTSA STA, ANABIOTECH, Chimie, etc.), L2 Sciences de la vie, ou autre diplôme de niveau 5 de spécialité génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle...
- Accessible en VAE
- L'admission ne se fera qu'après la participation à l'une des journées de recrutement

L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

S'INSCRIRE - CONTACTS

- nantes-terre-atlantique.fr
- ypareo.julesrieffel.com
- secrétariat du CFA au 02.40.94.86.08
ou par mail à cfa@nantes-terre-atlantique.fr

À partir de janvier 2025
Début de formation : septembre 2025

Mise à jour : décembre 2024

