

AVANTAGES DE L'ALTERNANCE POUR LE CANDIDAT

- Acquérir un diplôme universitaire et de l'expérience en parallèle ;
- Être rémunéré pendant sa formation ;
- Être dispensé de frais de scolarité ;
- Associer pratique et théorie ;
- Accéder plus facilement à l'emploi.

AVANTAGES DE L'ALTERNANCE POUR L'ENTREPRISE

- Transmettre son savoir-faire ;
- Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé) ;
- Aides à l'embauche (AGEFIPH), crédits d'impôt (CICE), exonération des charges sociales (loi Fillon) ;
- Former à la culture de l'entreprise.

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

RÉMUNÉRATION

- Moins de 21 ans : 65% du SMIC
- 21 ans et plus : 80% du SMIC
- 26 ans et plus : 85 à 100% du SMIC



Contact

IUT

DÉPARTEMENT

GENIE BIOLOGIQUE

Tel +33 4 90 84 14 00
info-sg-iut@univ-avignon.fr



Responsable pédagogique

Hélène DOMINGUEZ
Tel +33 6 98 89 39 53
helene.dominguez@univ-avignon.fr

Secrétariat pédagogique

Isabelle DAVILA
Tel +33 4 90 84 38 07
lpmpa-iut@univ-avignon.fr

Placement entreprise

Dorian TORTEL
Chargé relations Entreprises
Tel +33 4 90 84 38 37
+33 7 64 82 18 81

Lieu de la formation

CAMPUS JEAN-HENRI FABRE
Institut Universitaire de Technologie
337 chemin des Meinajaries
BP 61207 - 84911 Avignon

Plus d'informations

IUT-AVIGNON.FR

LICENCE PROFESSIONNELLE

Industries Agroalimentaires : gestion, production et valorisation

En alternance



IUT
DÉPARTEMENT
GENIE BIOLOGIQUE

Campus Jean-Henri Fabre

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Une licence professionnelle à forte employabilité, à l'heure où les lois sur la sécurité alimentaire et sur l'environnement ont contraint les industriels à innover face à une demande sociétale de plus en plus importante et à recruter des cadres formés, diplômés et compétents.

La licence professionnelle Industries agro-alimentaires : gestion, production et valorisation – parcours Systèmes de Management Agro-alimentaires : Production et Qualité, Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement (SM2A) (LPIA – SM2A) a pour objectif de former aux technologies spécifiques aux systèmes de management en industrie agroalimentaire.

La formation comporte 580 h de cours sur 1 an de formation réparties sur 16 semaines IUT et 32 semaines en entreprise. Le rythme d'alternance est de 2 semaines IUT/ 2 semaines en entreprise (de novembre à juin) et plein temps en entreprise le reste du contrat.

QUALITÉ, HYGIÈNE, SANTÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

- Management de la qualité
- Mise en place d'accompagnement, de suivi et d'optimisation des procédures qualité en vue d'obtenir une certification ISO (22000, 14000, 9001), IFS, BRC
- Application des méthodes d'analyse des risques HACCP, GBP
- Veille réglementaire et normative
- Mise en place d'un système de management dit de Santé et de Sécurité au Travail (SST)

PRODUCTION, LOGISTIQUE, R&D

- Gestion, optimisation, planification et mise en œuvre de la production en veillant à répondre à des objectifs de quantité, de qualité (nutritionnelle, organoleptique et hygiénique), de délais, de coûts et de sécurité environnementale
- Gestion, optimisation et mise en œuvre de la logistique

MANAGEMENT DES ORGANISATIONS

- Conduite de projet
- Application des méthodes de résolution de problèmes
- Encadrement et animation d'une équipe de collaborateurs, communication

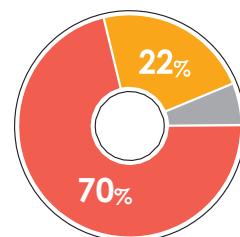
Conditions d'accès

Le candidat souhaitant intégrer la LP IA doit :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau Bac+2 (DUT, BTS ou L2) ou avoir eu recours à une Validation des Acquis Professionnels (VAP)
- Avoir signé un contrat d'alternance

Accessible aussi aux salariés d'entreprise, salariés en congé individuel de formation et aux demandeurs d'emploi ayant une première expérience en industries agroalimentaires.

Candidature sur GIUT-AVIGNON.FR



ORIGINE DES ÉTUDIANTS

- **DUT** (GB-IAB, PEC, QLIO, HSE, Chimie...)
- **BTS** (BioAc, STA, AnaBioTech, Diététique, Chimie)
- **L2, VAE...**

Témoignages

Ophélie Colon

« J'ai intégré la LPIA de l'IUT pour me former aux technologies en lien avec la production, la qualité et la sécurité en agroalimentaire et l'entreprise Biscuits Charly en tant qu'assistante qualité et développement, sous contrat pro.

À l'issue de l'obtention de mon diplôme, l'entreprise m'a recrutée en CDI au poste de Responsable Qualité & Développement. Je mesure au quotidien à quel point mes connaissances et mon savoir-faire ont été consolidés par cette formation. »

Sylvain Gauthier

« Ingénieur en génie des systèmes, je souhaitais me spécialiser en agroalimentaire et ai intégré la LPIA de l'IUT pour me former aux technologies essentielles et spécifiques à la production, la qualité, la sécurité et la supply chain en agroalimentaire. J'ai pu les mettre en pratique et ainsi contribuer aux objectifs de production dans l'entreprise qui m'avait recruté en contrat pro, l'Européenne Embouteillage.

Actuellement, je suis responsable production chez Biscru. La LP IA, très concrète et complète, m'a été utile et formatrice pour l'évolution de ma carrière professionnelle. »

CHIFFRES CLES



Nos entreprises partenaires

De nombreuses entreprises nous font confiance et recrutent nos candidats et nos diplômés :

Socopa viandes / Gyma / Mc Cormick France / Soleco Florette / Haribo Ricles Zan / Les Crudités / Panzani / Soufflet / Marius Bernard / Etab. Schoepfer / Socopat / Charles Faraud Sa / Campbell France S.a.s / Lesieur / Brioche Pasquier Etoile / Rousselot / Midi Steak / Az France...

POSTES ET MÉTIERS

- Assistant de production
- Assistant qualité
- Assistant HSE
- Assistant logistique
- Assistant R & D

