

LP INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : Gestion, Production et Valorisation

Nutrition et Innovations en produits Agroalimentaires et Santé

Code RNCP : [RNCP30074](#)

Code diplôme : 25022159

Rythme de la formation

Date	Durée	Niveau du diplôme	Coût de la formation
A venir	497 heures	Bac +3	Non communiqué

Lieux de la formation	UFR Chimie & Biologie Département Sciences Drôme Ardèche 38 rue Barthélémy de Laffemas 26000 Valence	Lycée agricole Le Valentin Avenue de Lyon 26500 Bourg lès Valence
-----------------------	---	--

Modalités de financement de la formation	<p>Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est prise en charge par l'OPCO de l'employeur. L'apprenti.e est assujetti aux présents frais de scolarité.</p> <p>- Employeur privé : la prise en charge s'effectue par l'OPCO dont dépend la branche professionnelle de l'entreprise. Merci de vous rapprocher de celui-ci pour connaître le montant de prise en charge.</p> <p>- Employeur public : Les fonctions publiques d'Etat, Hospitalière et Territoriale doivent prendre en charge la totalité du coût de formation.</p> <p>- Dans les cas de reste à charge, il est financé par l'employeur de l'apprenti.e.</p> <p>Le CFA est à l'écoute des diverses demandes, questions à ce sujet pour l'employeur et l'apprenti.e.</p>
--	---

Prérequis	<p>Etre titulaire d'un diplôme bac+2 en sciences de la Vie : BTSA STA, ANABIOTECH..., DUT/BUT Génie Biologique, 2e année de licence Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent</p> <p>Public formation continue : Vous relevez de la formation continue : si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une</p>
-----------	---

	<p>des 2 années précédentes ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant</p> <p>Elle est également accessible aux salarié.es qui souhaitent effectuer une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).</p>
<p>Accessibilité</p>	<p>Afin de permettre aux étudiant.es de réussir leurs études et vie étudiante, des services personnalisés sont ouverts à tout étudiant.es confronté.es à un problème lié à la maladie ou au handicap, permanent, chronique, évolutif.</p> <p>En savoir plus : Site de la DSDA Site de l'UGA</p>
<p>Modalité d'accès</p>	<p>Un entretien de motivation préalable est organisé auprès d'un des 2 partenaires, la recherche d'une entreprise d'accueil doit s'effectuer le plus tôt possible Dépôt du dossier sur l'application en ligne ecandidat Admissibilité sur dossier et entretien Recherche d'une entreprise d'accueil pour l'apprentissage à effectuer dès que possible Admission définitive après signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise</p> <p>En savoir plus : Inscription</p>
<p>Équivalences / passerelles</p>	<p>Des dispositifs spécifiques à l'enseignement supérieur permettent de valoriser l'expérience professionnelle et extra-professionnelle pour l'obtention d'un diplôme en totalité ou en partie ou pour un accès à une formation universitaire sans avoir le diplôme requis. Nous vous invitons à prendre connaissance des modalités relatives à chaque procédure afin d'identifier celle qui est la plus pertinente au regard de votre situation et de votre objectif professionnel ou personnel.</p> <p>En savoir plus : Site de l'UGA</p>
<p>Délais d'accès à la formation</p>	<p>Inscription sur la plateforme ecandidat :</p> <p>Campagne 1 : du 3 mars au 28 mars 2025 inclus Campagne 2 : du 31 mars au 18 avril 2025 inclus Campagne 3 : du 22 avril au 16 mai 2025 inclus Campagne 4 : du 2 juin au 20 juin 2025 inclus</p> <p>Résultat d'admission : Au plus tard le ??? 2025 Inscriptions administratives : A partir de début juillet 2025</p>

Présentation de la formation

Secteurs d'activités

Agriculture, sylviculture et pêche
Industrie manufacturière
Administration publique

Métiers

Assistant.e/Responsable qualité
Assistant.e/Responsable production
Assistant.e de responsables en sécurité alimentaire
Assistant.e ingénieur.e de conception et Développement
Assistant.e ingénieur en Recherche et Développement
Contrôleur.se qualité
Technicien.ne responsable de fabrication en industrie alimentaire
Technicien.ne conseil
Assistant.e technique
Technicien.ne en hygiène et environnement

Assistant.e technique d'ingénieur de production
Agent.e de fabrication de production alimentaire

Suite du
parcours /
débouchés

Chiffres clés



Taux de satisfaction apprentis : %

Taux d'insertion professionnelle : %

[Statistiques détaillées par formations](#)

Objectifs de la formation

Aptitudes	Compétences
Participation à la création, l'analyse et le respect d'un cahier des charges de sécurité alimentaire de produits ou de matières premières en lien avec les impératifs de la production et en fonction de l'évolution du marché	
Contribution à l'organisation du travail de production ou de bioproduction (processus, flux, gestion des stocks...) en agroalimentaire	
Implication dans la conception, la formulation et le développement industriel d'un nouveau produit, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité	Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
Aide à l'amélioration/optimisation d'un produit ou d'un procédé	Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires
Participation à l'évolution opérationnelle des systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise	Mettre en œuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement
Respect de la planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts	Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire

Participation à la conduite de projets pour l'agroalimentaire : innovation, étude de marché, élaboration, faisabilité, planification et coordination avec les différents secteurs de l'entreprise	Analyser les risques de la production agroalimentaire
Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires	Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process
Assistance à la gestion et l'animation d'une équipe de production/de distribution	Mettre en place et interpréter une étude sensorielle
	Analyser des données physico-chimiques et chimiques
	Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure
	Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
	Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques
	Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
	Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
	Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
	Développer une argumentation avec esprit critique
	Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
	Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère
	Identifier et situer les champs professionnels

	potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
	Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
	Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
	Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
	Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
	Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
	Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

Blocs / modules de compétences	<p>Le bloc de connaissances et de compétences est un ensemble cohérent d'UE visant à valider et à attester l'acquisition d'ensembles homogènes et cohérents de compétences.</p> <p>Le bloc de connaissances et de compétences peut être acquis :</p> <ul style="list-style-type: none"> •soit par validation de chacune des UE qui le composent (note $\geq 10/20$), •soit par compensation entre ces UE (moyenne générale $\geq 10/20$).
Modalités d'enseignement	<p>En présentiel</p> <p>34 semaines en entreprise, 18 semaines de regroupement (4-5 périodes de regroupement) sur Valence</p>

Contenus pédagogiques

Description	ECTS	Nombre d'heures
LP IAGPV NIPAS	60.0	
Harmonisation des connaissances en Nutrition et Sciences de l'Aliment	6.0	60.0
Physiologie de la nutrition et de la digestion	7.0	80.0
Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques	8.0	100.0
Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées	7.0	80.0
Périphérie professionnelle (anglais, communication, informatique...)	7.0	80.0
Projet tutoré	10.0	120.0
Mission en entreprise	15.0	

Moyens pédagogiques	L'apprenti est co-responsable et co-constructeur de son apprentissage Réfèrent pédagogique pour chaque apprenti Retours d'alternance à chaque retour en période de formation
Modalités de suivi et d'évaluation au cours de la formation	En présentiel Les cours sont organisés sur une semaine de 35h avec une plage horaire de 8h à 20h.
Modalités d'évaluation du diplôme visé	Une année peut être acquise : - soit par validation de chacune des UE qui la composent (note $\geq 10/20$), - soit par compensation annuelle entre UE (moyenne générale à l'année $\geq 10/20$) sous réserve que la note du projet tuteuré et du mémoire soit supérieure ou égale à 10/20.
Lien vers la page de la formation	En savoir plus

La valeur ajoutée de Formasup IDA



Depuis presque 30 ans, Formasup IDA accompagne les apprentis avec des experts spécialisés dans la gestion et la facilitation administrative de l'apprentissage.

Fondée sur un modèle associatif, l'organisation réunit le monde économique et académique pour un développement concerté de l'apprentissage.

Formasup IDA c'est une équipe bienveillante qui a à cœur de proposer un accompagnement personnalisé et de qualité aux apprentis, aux entreprises et aux partenaires.

Nous proposons également un service de veille juridique jurisprudentielle.

La valeur ajoutée de L'UFR de Chimie Biologie

L'UFR de Chimie et Biologie de l'Université Grenoble Alpes (UGA) offre plusieurs avantages notables :

Formations Diversifiées : L'UFR propose une gamme complète de formations allant de la licence au master dans les domaines de la chimie, de la biologie, et du génie des procédés. Ces formations sont disponibles en initiale, continue, et en alternance.

Plateformes Expérimentales : Les étudiants bénéficient de plateformes expérimentales uniques en France, telles que le Centre Universitaire de Biologie Expérimentale (CUBE) et la Plateforme de Chimie Analytique (PCA)

Recherche de Pointe : L'UFR est en lien avec des centres de recherche grenoblois travaillant sur des sujets variés comme le cancer, les neurosciences, la biologie structurale, et bien plus

Équipements Modernes : Grâce à des financements, l'UFR a pu moderniser ses équipements pédagogiques, offrant ainsi aux étudiants des outils à la pointe de la technologie

Insertion Professionnelle : L'UFR organise des événements comme des soirées métiers et des cycles de conférences pour aider les étudiants à s'orienter et à s'insérer dans le monde professionnel

Ces éléments font de **L'UFR de Chimie et Biologie de l'UGA** un choix attractif pour les étudiants souhaitant se former dans ces domaines.

Des questions sur le contrat d'apprentissage ?

Contact	Téléphone	E-mail
Claudia Araujo	04 76 84 56 52	claudia.araujo@formasup-ida.com

Des questions sur la pédagogie ?

Contact	Téléphone	E-mail
Responsable pédagogique Denis Rousseau		denis.Rousseau@univ-grenoble-alpes.fr
Gestionnaire de scolarité Nadège Vaillant		nadege.vaillant@univ-grenoble-alpes.fr
Responsable formation continue Muriel Lascar	04 76 01 26 28	fc-chimiebio@univ-grenoble-alpes.fr

Des questions sur l'accessibilité au PSH ?

Contact	Téléphone	E-mail
Laëtitia Charasse	04 76 84 56 52	laetitia.charasse@formausp-ida.com

Des questions sur la mobilité internationale ?

Contact	Téléphone	E-mail
Sabrina Morvan	04 76 84 56 52	sabrina.morvan@formasup-ida.com

V du 27/02/2025