



# LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGER EN AGROALIMENTAIRE

Niveau 6 - [Fiche RNCP n°40336](#)

le **cnam**  
Pays de la Loire

Diplôme délivré par le CNAM

## OBJECTIF GÉNÉRAL

### LP Industries Agroalimentaires - Gestion, production et valorisation - Parcours Conception et production des aliments

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
- Être 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 Syonnière  
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN  
[www.nantes-terre-atlantique.fr](http://www.nantes-terre-atlantique.fr)



## CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite aux examens 2025 • à venir

Taux de satisfaction des apprentis • 96,7%

Taux de poursuite d'études • 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, BIOQUALIM, 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](http://nantes-terre-atlantique.fr)
- [ypareo.julesrieffel.com](mailto:ypareo.julesrieffel.com)
- secrétariat du CFA au 02.40.94.86.08  
ou par mail à [cfa@nantes-terre-atlantique.fr](mailto:cfa@nantes-terre-atlantique.fr)

À partir de janvier 2026

Début de formation : septembre 2026

Mise à jour : novembre 2025

