



LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGER EN AGROALIMENTAIRE

Niveau 6 - [Fiche RNCP n°40336](#)

Diplôme délivré par le CNAM

le cnam
Pays de la Loire

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.

ACTIVITÉS VISÉES

- Mise en œuvre et adaptation des procédés de fabrication en agro-alimentaire
- Application des normes et réglementation en agro-alimentaire
- Gestion de la logistique, des plans de production, des stocks (ordonnancement)
- Planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts
- Analyse physico-chimique et sensorielle des ingrédients et produits finis
- Traitement des incidents en production et mise en place des actions adéquates
- Conduite de projets pour la conception, la formulation, le développement industriel de nouveaux produits alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
- Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires
- Animation d'une équipe de production
- Réalisation de veille technique et réglementaire

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

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

COMPÉTENCES VISÉES

- Utiliser les outils numériques de référence
- Exploiter des données à des fins d'analyse
- S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère
- Se positionner vis à vis d'un champ professionnel
- Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle
- Gérer et adapter des processus de production en agro-alimentaire
- Gérer la qualité, les risques professionnels et environnementaux en agro-alimentaire
- Développer et promouvoir des produits alimentaires innovants

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

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 Syonnaire
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN
www.nantes-terre-atlantique.fr



CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite aux examens 2026 • 100%

Taux de satisfaction des apprentis • 84%

Taux de poursuite d'études • 60%

Taux d'insertion pro. à 6 mois • 20%

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
- 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 2027

Début de formation : septembre 2027

Mise à jour : septembre 2026

