

IFRIA NOUVELLE AQUITAINE

Notre site dédié à l'emploi et la formation professionnelle



UN SITE DÉDIÉ À LA FILIÈRE ALIMENTAIRE !

- ◊ Nos offres de formation des plus grandes marques de l'alimentaire en France !
- ◊ Des emplois disponibles près de chez vous !
- ◊ Offres de contrats d'apprentissage
- ◊ Actualités

IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

IFRIA NOUVELLE AQUITAINE - Siège social
37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex

ANTENNE IFRIA PAU
ANTENNE IFRIA PÉREGOUX

TEL : 05 56 38 38 08
CONTACT@IFRIA-AQUITAINE.FR
WWW.AQUITAINE-IFRIA.FR

RENDEZ-VOUS DÈS MAINTENANT SUR



IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

vos formations dans



www.ifria-aquitaine.fr

La filière alimentaire POUR QUI ?

- ◊ **Apprentis alternants de moins de 30 ans :** en contrat d'apprentissage,
- ◊ **Adulte en reconversion professionnelle et demandeurs d'emploi :** dans le cadre d'actions de formation financées par le Conseil Régional, Pôle Emploi ou en contrat de professionnalisation
- ◊ **Personne reconnue en qualité de travailleur handicapé :** possibilité de signer un contrat d'apprentissage quel que soit son âge,
- ◊ **Salariés de la filière alimentaire :** dans le cadre de formations initiées par l'entreprise (Pro A...), par le salarié (CPF) ou un OPCO.

PLUS D'INFORMATIONS :

✉ contact@ifria-aquitaine.fr
☎ 05 56 38 38 08
www.ifria-aquitaine.fr

PRÉSENTATION

NOUVELLE AQUITAINE
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Le centre de Formation d'Apprentissage et de Promotion des métiers de l'Industrie alimentaire

L'Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires (IFRIA) est l'organisme de formation professionnelle créé par les branches professionnelles et l'ARIA (Association Régionale des Industries Agro-alimentaire) Nouvelle Aquitaine.

LE RÔLE DE L'IFRIA

- ◊ **Former** des candidats aux besoins des entreprises.
- ◊ **Proposer** à tous les candidats des entreprises maîtres d'apprentissage.
- ◊ **Faciliter** le recrutement de nouveaux salariés (apprentis,...).
- ◊ **Suivre** et assister l'entreprise dans une démarche d'apprentissage (recrutement, formation de tuteurs, médiation,...).
- ◊ **Individualiser** l'accompagnement aussi bien en entreprise qu'en formation (tutorat, hébergement, ...).
- ◊ **Favoriser** l'insertion professionnelle.
- ◊ **Contribuer** à la découverte de l'industrie alimentaire.

LES RÉSULTATS

- ◊ **96%** de réussite aux examens.
- ◊ **83%** en emploi à l'issue de la formation.

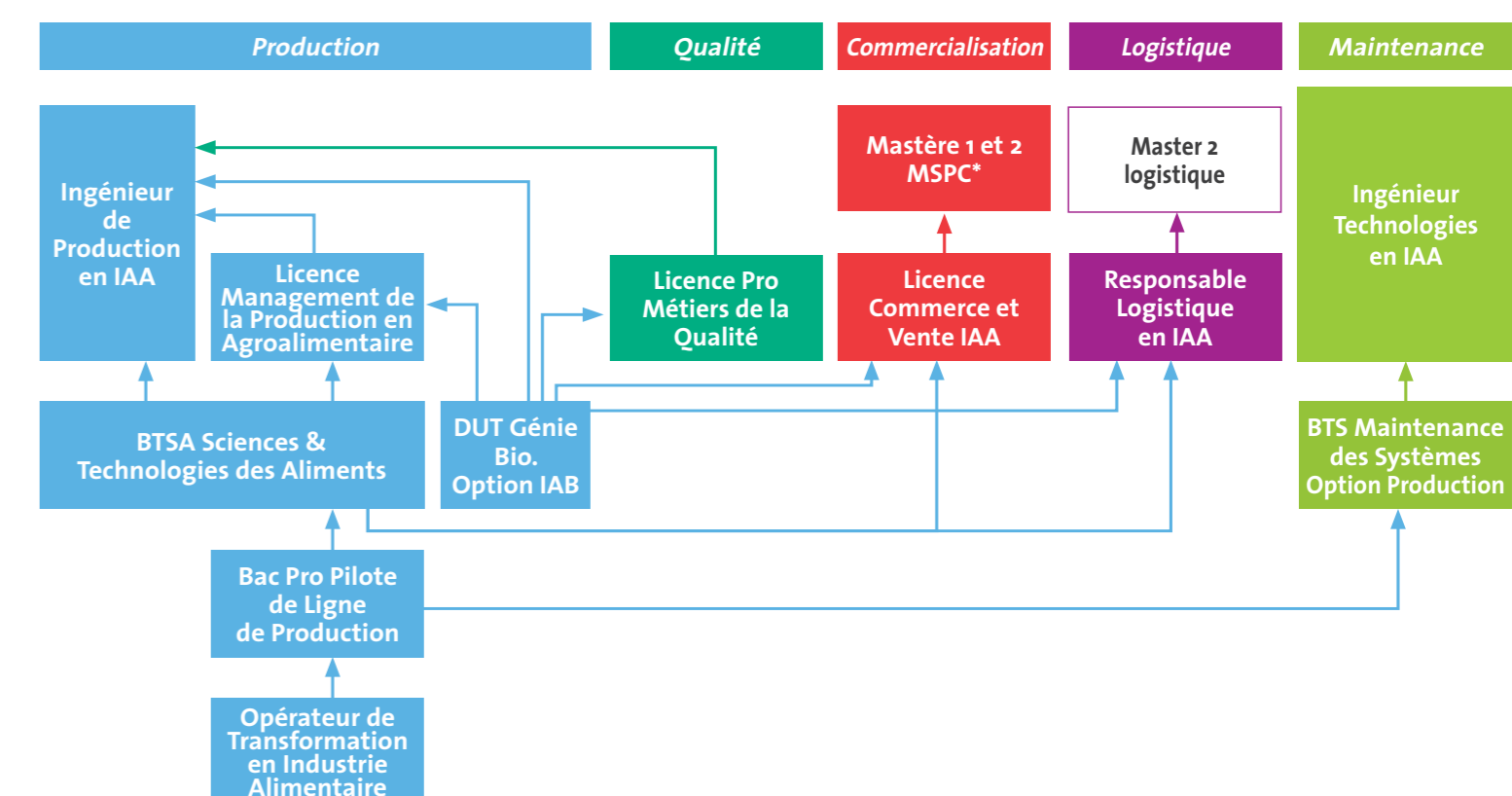
CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE EN NOUVELLE AQUITAINE

28 MRDS €
Chiffre d'affaires global

49 000
1^{er} employeur industriel SALARIÉS

4 500 ÉTABLISSEMENTS
Dont 95% de PME

NOS FILIÈRES DE FORMATIONS ET LES ÉVOLUTIONS POSSIBLES



*Management de la Stratégie et de la Performance Commerciale

BTSA STA

**SCIENCES & TECHNOLOGIES
DES ALIMENTS
SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET
PROCESSUS TECHNOLOGIQUES**

Le métier

Vous êtes formés à la fonction de technicien de l'industrie alimentaire en charge de la production, du management d'équipe et de la qualité. Vous travaillez sur une ligne ou un atelier de production et mettez en application le programme de production.

Vous développez des compétences alliant des connaissances scientifiques et technologiques sur les produits et les processus alimentaires dans le respect de la qualité et de la sécurité alimentaire et des méthodes et techniques de gestion de production et de management des équipes.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 2 ans
 - 40 % formation
 - 60 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Périgueux
Pau

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Bac+3/4 production
 - Bac+3/4 commerce et vente dans les IAA,
 - Bac+3/4 Logistique, qualité dans les IAA,
 - École d'ingénieurs agroalimentaire.
- **EMPLOIS**
 - Responsable d'atelier de fabrication,
 - Chef d'équipe, animateur de zone,
 - Technicien Qualité,
 - Technicien R&D.

BAC PRO

PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION

Le métier

Conduire et gérer les installations automatisées des entreprises de l'agro-alimentaire.

Vous êtes en charge de la ligne de fabrication tant sur le plan matériel qu'humain. Vous avez en charge le pilotage, les changements de production, l'approvisionnement des matières premières, la maintenance de premier niveau, la qualité, la traçabilité et l'hygiène du produit.

Votre fonction vous permettra d'avoir en permanence un regard sur les délais, le coût et la qualité du produit, cœur du métier dans l'agroalimentaire. Le bon fonctionnement des installations est déterminant pour la fiabilité, la qualité et l'hygiène du produit fabriqué.

MODALITÉS

- **Durée**
 - de 1 à 2 ans
 - 60 % formation
 - 40 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Agen
Eysines
Pau

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - BTSA STA,
 - BTS MS,
 - DUT QLIO, HSE...
- **EMPLOIS**
 - Conducteur de ligne,
 - Technicien de fabrication,
 - Conducteur de machine
 - Assistant de production

BTS MS

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

Le métier

Vous assurez la maintenance au sein d'un site agroalimentaire des opérations courantes de maintenance curative et préventive, mais aussi des modifications de machines ou d'installations, démarrage de nouvelles installations.

Vous vous appuyez sur une maîtrise de savoirs et compétences en matière technologique (automatismes, électricité, mécanique...), méthodes et techniques d'entretien et de maintenance ainsi que de connaissances informatiques de base.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 2 ans
 - 40 % formation
 - 60 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Agen
Libourne
Pau

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Ingénieur maintenance,
 - Licence Pro dans le domaine de la maintenance ou la production.
- **EMPLOIS**
 - Technicien de maintenance
 - Technicien travaux neufs...

DUT

GÉNIE BIOLOGIQUE

Le métier

Vous êtes un technicien supérieur qui doit savoir communiquer, travailler en équipe, faire preuve d'autonomie et d'initiative dans son travail. Les domaines d'activités sont variés : production, qualité, laboratoire, R&D, ...

Vous prenez appui pour cela sur une connaissance approfondie dans toutes les disciplines liées au domaine alimentaire (biologie, physique, chimie, microbiologie...) et maîtrise les technologies avancées pour la production alimentaire (transformation, conditionnement,...).

MODALITÉS

- **Durée**
 - 1 ans
 - 40 % formation
 - 60 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Périgueux
La Rochelle
Limoges

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Ecole d'Ingénieur en agro-alimentaire,
 - Licence Pro management de la production,
 - Licence Pro Métiers de la Qualité,
 - Licence Commerce et vente spécialisé en agro-alimentaire,
 - Licence spécialisé dans le domaine alimentaire
- **EMPLOIS**
 - Responsable d'équipe,
 - Responsable d'atelier,
 - Adjoint responsable de production,
 - Technicien méthode
 - Technicien optimisation de process...

Licence

**COMMERCE ET VENTE
SPÉCIALITÉ INDUSTRIE
ALIMENTAIRE**

Le métier

Dans l'industrie alimentaire, la fonction commerciale est prépondérante, et relève d'un ensemble très structuré de compétences qui va de la stratégie de développement au marketing en passant par le technico-commercial, les réseaux de distribution, la promotion des ventes, l'export, l'administration des ventes, ...

Vous intervenez sur l'ensemble des points de vente à l'intérieur d'un secteur géographique déterminé, auprès des clients parmi des enseignes de la grande distribution (GMS), la restauration hors foyer (RHF) et du commerce traditionnel.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 1 ans
 - 30 % formation
 - 70 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Agen

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Master 1 et 2 en commerce et vente, en marketing, en gestion et administration des entreprises
- **EMPLOIS**
 - Attaché commercial
 - Chef de secteur
 - Technico-commercial
 - Promoteur des ventes

Licence

**MANAGEMENT DE LA PRODUCTION
EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

Le métier

La licence professionnelle vise à former des cadres intermédiaires destinés au pilotage d'ateliers ou d'unités de production agro-alimentaires.

Vous pourrez exercer des fonctions d'encadrement dans des structures de productions destinées à l'industrie agro-alimentaire, en charge du management d'une équipe et des projets d'amélioration.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 1 ans
 - 35 % formation
 - 65 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Mont de Marsan

DÉBOUCHÉS

- **EMPLOIS**
 - Responsable d'équipe,
 - Responsable d'atelier,
 - Adjoint responsable de production,
 - Technicien méthode
 - Technicien optimisation de process...

Bac+4

**RESPONSABLE LOGISTIQUE EN
AGROALIMENTAIRE**

Le métier

Vous contribuez à la conception, à l'organisation et à la définition des stratégies les plus rationnelles pour assurer le cheminement d'un produit depuis sa conception jusqu'à sa distribution.

Le responsable logistique doit intégrer les connaissances spécifiques à l'agroalimentaire (contrôle de la température, traçabilité, limites de conservation et hygiène des produits...) tout en ayant le souci constant d'ajuster le rapport Qualité/Service/Coût).

MODALITÉS

- **Durée**
 - 2 ans
 - 35 % formation
 - 65 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Agen

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Master 2 en Logistique, gestion et administration des entreprises
- **EMPLOIS**
 - Les fonctions d'encadrement dans les métiers de la gestion, de la distribution physique et des transports, gestion des stocks et des magasins, production, direction et services de soutien à l'activité industrielle.

**FORMATIONS RÉMUNÉRÉES
DIPLÔMES HOMOLOGUÉS**

La filière alimentaire

**UNE PRISE EN CHARGE
INTÉGRALE DU COÛT
DE LA FORMATION !**

Certification OTIA

**OPÉRATEUR DE
TRANSFORMATION EN
INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

Le métier

Le titulaire d'une certification OTIA est chargé de transformer les matières premières en produits destinés à l'alimentation.

Vous exercez votre activité sous la responsabilité d'un Chef d'atelier ou d'un Chef d'équipe qui vous communique des instructions précises d'élaboration et/ou transformation du produit, déterminées par des consignes de production ou par un cahier des charges Clients. Vous travaillez en équipe et garantes la production en termes de sécurité, qualité, délais et coût. Vous assurez votre propre sécurité et celle de vos collègues.

MODALITÉS

- **Durée**
 - de 6 à 12 mois
 - 20 % formation
 - 80 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Dans toute la Région
Nouvelle Aquitaine

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Brevet Professionnel
 - BAC PRO
- **EMPLOIS**
 - Préparateur
 - Conducteur de machine
 - Opérateur de conditionnement
 - Opérateur de mélange
 - Opérateur de tri et d'approvisionnement
 - Opérateur de préparation de commande

Licence

MÉTIERS DE LA QUALITÉ

Le métier

La Licence Professionnelle permet d'acquérir les savoirs nécessaires à la mise en place et à la gestion de la qualité (matière, processus, environnement...) dans les industries alimentaires. Vous êtes formé aux différents réglementations, certifications (IFS, BRC, REACH...) , méthode (HACCP, Food Defense...) et outils d'analyses appliquées à l'agro-alimentaire et aux biotechnologies.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 1 ans
 - 30 % formation
 - 70 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Limoges

DÉBOUCHÉS

- **ÉTUDES**
 - Master dans le domaine de la qualité, sécurité et environnement
 - Ecole Ingénieur agro-alimentaire
- **EMPLOIS**
 - Assistant ou responsable qualité
 - Agent de maîtrise en contrôle qualité
 - Assistant ingénieur en production ou en recherche et développement
 - Agent de maîtrise en analyses et essais ou en recherche et développement

Ingénieur

**TECHNOLOGIES EN
AGROALIMENTAIRE**

L'ingénieur Technologies est amené à maîtriser les nouvelles technologies (Numériques, Énergétiques, Mécaniques, Robotiques, Informatique, Maintenance...) auxquelles s'ajoutent le trilinguisme et un socle solide en sciences humaines et sociales.

La formation généraliste de l'ingénieur ESTIA est complétée avec l'IFRIA par la prise en compte de l'univers agro-alimentaire et de ses exigences spécifiques.

Il met au point ou optimise la chaîne de production automatisée, supervise la fabrication et suit le lancement définitif du produit sur le marché.

Il est aussi amené à travailler sur des problématiques actuelles et de demain : Industries 4.0, RSE, Eco-conception, ...

MODALITÉS

- **Durée**
 - 3 ans
 - 40 % formation
 - 60 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Bidart

DÉBOUCHÉS

- **EMPLOIS**
 - Ingénieur Process
 - Responsable Maintenance
 - Chef de projet...

Ingénieur

**AGROALIMENTAIRE
GÉNIE INDUSTRIEL**

Le métier

L'ingénieur de production est garant des résultats de son unité de production.

Vous organisez la production de manière globale, en relation avec le directeur industriel ou la direction générale.

Vous faites réaliser les programmes de fabrication dans le respect des délais et des normes de qualité. Vous supervisez l'ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement...). Vous animez une équipe d'agents de maîtrise. Vous veillez aux respects des objectifs généraux fixés par la direction, tout en garantissant la sécurité des salariés. La dimension du management d'équipe est particulièrement importante.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 3 ans
 - 40 % formation
 - 60 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Talence

DÉBOUCHÉS

- **EMPLOIS**
 - Chef d'équipe, adjoint responsable de production
 - Responsable de Production
 - Responsable de Planification/Ordonnancement
 - Responsable de LEAN Management
 - Directeur Industriel
 - Responsable méthode

Mastere 1 et 2

**MANAGER DE LA STRATÉGIE
ET DE LA PERFORMANCE
COMMERCIALE**

Spécialité filière alimentaire

Le métier

Vous êtes formé au marketing, au développement commercial, mais aussi à la gestion financière, au management des Hommes et de projet dans l'entreprise.

Le Mastere Commerce et vente en industrie alimentaire vise à former des managers capables de piloter des projets ambitieux avec une réelle approche stratégique, d'en gérer les moyens humains, matériels et financiers de manière autonome.

MODALITÉS

- **Durée**
 - 2 ans
 - 30 % formation
 - 70 % entreprise

- **Lieu de la formation**
Bordeaux

DÉBOUCHÉS

- **EMPLOIS**
 - Cadre commercial
 - Responsable marketing
 - Responsable expert
 - Cadre technico-commercial
 - Responsable des ventes
 - Chef des ventes

FORMATION DEMANDEURS D'EMPLOI :

Pour répondre aux besoins d'entreprises de la filière alimentaire, l'IFRIA Nouvelle Aquitaine propose avec le concours d'entreprises régionales des parcours de formation de courtes durée de 2 à 6 mois, qui conduisent à l'emploi. A l'issue l'emploi est assuré.

Les métiers : Opérateur de production, Préparateur de commande, opérateur de découpe de viande...

