

En partenariat avec l'Université du Havre

→ LICENCE PROFESSIONNELLE

Code RNCP : 23215

Durée :

- Formation alternée sur un an
- De septembre à juin
- 635h de formation en centre
 - 18 semaines en centres
 - 34 semaines en entreprise (dont un stage de fin d'étude de 4 mois)
 - dont 5 semaines de congés payés

Lieu :

- 1^{er} semestre à l'Université du Havre
- 2^{ème} semestre au site d'Yvetot du CFA de Seine-Maritime NaturaPÔLE.

Contact gestionnaire de contrat :

📞 Tél. 02 35 56 39 26

✉ cfa.yvetot@educagri.fr

📍 Allée du lycée agricole - BP 164
76195 Yvetot Cedex

🌐 www.cfa.naturapole.fr

Formulation et Développement Industriel de Produits Alimentaires

Ce diplôme est également accessible en VAE

Objectifs de la formation

La licence professionnelle Formulation et Développement Industriel de Produits Alimentaires est un diplôme de niveau 6 qui permet de former des technicien.nes supérieur.es spécialisé.es dans le domaine de **l'agroalimentaire** (PME, instituts techniques et grandes entreprise) capables d'intégrer les départements :

- Recherche & Développement
- Analyse et contrôle qualité
- Production et développement industriel

Pour la poursuite d'études et les débouchés professionnels se référer au site internet.

Conditions d'admission

Pour être admis.e en formation, les candidat.es doivent :

- Etre âgé.es de moins de 30 ans
- Etre titulaires d'un Bac+2 (L2, BTS, DUT, DEUST) pour des étudiant.es issu.es de filière **à dominante scientifique**
- Admission sur dossier et entretiens
- L'entrée en formation ne peut être effective qu'après la signature d'un contrat d'apprentissage et le dépôt d'un dossier de candidature auprès du CFA et de l'Université du Havre

Un entretien d'orientation peut être envisagé suite à la demande des candidat.es. L'entretien a pour but d'évaluer les motivations et le projet professionnel des candidat.es.

Suite au positionnement, des aménagements de parcours peuvent être proposés.



Contenu de la formation

1 ^{er} semestre à l'université du Havre	<ul style="list-style-type: none"> • Matières premières et chimie des aliments • Formulation en laboratoire • Contrôle et analyse des produits alimentaires
2 nd semestre au CFA d'Yvetot	<ul style="list-style-type: none"> • Génie des procédés et technologie des aliments • Développement sur pilotes industriels • Innovation et nouveaux produits
Pendant la formation, projet tuteuré de formulation (150 h - travail en groupe)	<ul style="list-style-type: none"> • Contact avec les entreprises • Gestion de projet • Communication

Evaluation - Validation

La formation fait l'objet :

- De partiels en cours de formation
- De 2 soutenances finales (stage et projet tuteuré)

Chiffres clés

- Taux moyen de réussite à l'examen : 100%
- Taux d'insertion professionnelle (à 12 mois, année N-2) : 100%
- Taux moyen de satisfaction : 89%

Rémunération

18 à 21 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC

Le salaire peut être supérieur en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel.

Contact gestionnaire de contrat :

📞 Tél. 02 35 56 39 26

✉️ cfa.yvetot@educagri.fr

📍 Allée du lycée agricole - BP 164
76195 Yvetot Cedex

🌐 www.cfa.naturapole.fr



cfa.naturapole.fr