



Les formations agroalimentaires dans la Loire

INFOS PRATIQUES

FORMATIONS

CENTRES DE FORMATION

petit mémento
des métiers d'avenir



édition 2010

production,
fabrication,
conditionnement,
maintenance,
vente,
marketing...

Sommaire

INFOS PRATIQUES

Le secteur agroalimentaire	p.3
Fonctions et métiers dans l'agroalimentaire	p.4-5

FORMATIONS

Formations	p.6
CAPA IAA	p.7
CAP CSI	p.8
BP IA	p.9
BAC PRO BIT	p.10
BAC PRO TCV	p.11
BTSA TC	p.12
Licence Professionnelle Commercialisation	p.13

COMPLÉMENTS

Synthèse	p.14
Adresses des centres de formation et VAE	p.15



+ Pour en savoir plus >>
poleagroalimentaireloire.com



Lycée
Desgranges



Rhône-Alpes



Le secteur agroalimentaire en quelques chiffres



LE SECTEUR DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

dans la Loire

120 établissements
5 000 emplois

en Rhône-Alpes*

474 établissements
28 000 emplois

en France

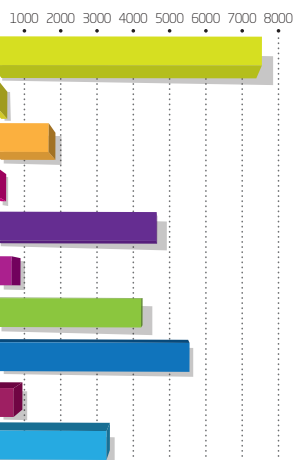
1^{er} secteur industriel français et européen

1^{er} exportateur mondial de produits transformés devant les USA

ACTIVITÉ*

nombre de salariés en Rhône-Alpes

industrie des viandes	7312
industrie du poisson	41
industrie des fruits et légumes	1663
industrie des corps gras	30
industrie laitière	4347
travail des grains	690
fabrication de produits de boulangerie	4207
autres industries alimentaires	5717
fabrication d'aliments pour animaux	762
fabrication de boissons	3140



* source Agreste Rhône-Alpes



>> le secteur agroalimentaire recrute tout au long de l'année

Fonctions*

et métiers dans l'agroalimentaire

FONCTION PRODUCTION

La **fonction production** est le cœur de l'entreprise. Elle vise à transformer les matières premières en pâtes, plats cuisinés, viande découpée, biscuits, etc. Les principales tâches sont la préparation, le réglage, le contrôle / la supervision. La production est de plus en plus automatisée dans les entreprises.

Les principaux métiers associés

- opérateur de fabrication
- conducteur de machine de production
- conducteur de ligne de fabrication.

FONCTION MARKETING / COMMERCIALISATION - VENTE

La **fonction marketing / commercialisation - vente** a pour objectif général de vendre. Elle permet de définir le positionnement d'un produit, son prix. Elle est en relation avec la clientèle pour promouvoir les produits. Elle est à l'écoute des réseaux de distribution (grande distribution, import, export, circuits courts) pour faire remonter les attentes sur les évolutions possibles des produits.

Les principaux métiers associés

- vendeur
- chef de produit
- responsable marketing
- responsable des ventes

FONCTION MAINTENANCE

La **fonction maintenance** permet de maintenir ou de rétablir le fonctionnement des machines et autres matériels dans l'entreprise. Elle réalise les diagnostics et répare les pannes dans les meilleurs délais.

Les principaux métiers associés

- agent de maintenance
- technicien de maintenance
- responsable maintenance

FONCTION ACHAT/LOGISTIQUE

La **fonction achat / logistique** permet la gestion des flux dans l'entreprise. Elle comprend l'achat (sélection des fournisseurs, négociation des prix), la logistique interne (réception, stockage et acheminement des produits) et la logistique externe (préparation des commandes, acheminement et transport des produits finis).

Les principaux métiers associés

- préparateur de commandes
- chauffeur-livreur
- logisticien
- agent logistique
- acheteur
- animateur logistique

* source agefatoria

accès direct à

- la synthèse des diplômes p.13
- les centres de formation p.14



FONCTION QUALITE

La **fonction qualité** couvre également l'hygiène, la sécurité et l'environnement. Elle vise à garantir le respect des règles aboutissant à la satisfaction du client. Elle regroupe les activités de contrôle qualité, de mise en place des différents référentiels normatifs (ISO, BRC, etc.).

Les principaux métiers associés

- agent de laboratoire
- technicien qualité
- responsable qualité
- sécurité
- environnement

FONCTION RECHERCHE & DEVELOPPEMENT

La **fonction recherche et développement** vise à élaborer/développer de nouveaux produits, les valider par des essais en production. Elle vise également à augmenter le niveau technologique de l'entreprise.

Les principaux métiers associés

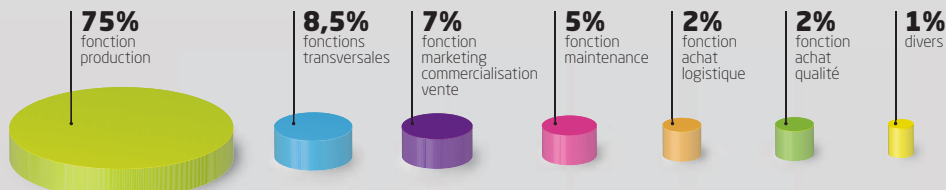
- technicien R&D
- responsable R&D

à chacun son "job"

l'agroalimentaire offre des choix de carrières réellement variés : production, fabrication, conditionnement, maintenance, vente, marketing, design...



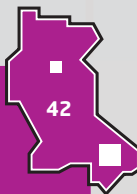
Répartition des grandes fonctions dans l'entreprise*



Exemple de la Loire
Données OORIA* - 2010

Pour en savoir plus

- + poleagroalimentaireloire.com
- + metiers-industries-alimentaires.com



Formations

et métiers dans la Loire

Du CAP à la licence, les différentes formations décrites dans ce guide vous ouvriront les portes d'un des secteurs les plus dynamiques en France.

Les pages suivantes vous apporteront des informations complémentaires sur les cursus, leurs débouchés et les évolutions de carrières.

Laissez-vous guider dans ce petit mémorandum et découvrez-y les métiers, diplômes, centres de formations, adresses...

les fonctions

- production,
- fabrication,
- conditionnement,
- maintenance,
- vente,
- marketing...

les diplômes

- CAPA IAA
- CAP CSI
- BP IA
- BAC PRO BIT
- BAC PRO TCV
- BTSA TC
- Licence Professionnelle Commercialisation



CAPA IAA

CAP industries agroalimentaires

Spécialités

- **OPFPA** : Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires
- **OPTIV** : Ouvrier Polyvalent du Travail Industriel des Viandes
- **OCMAA** : Ouvrier de Conduite de Machine Automatisée de fabrication ou de conditionnement en Agroalimentaire

Centre de formation

- **CFPPA de Roanne Chervé Noirétable, CFA IFRIA Rhône-Alpes.**

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le diplôme dispense une formation théorique (hygiène, sécurité, technologie produit, automatisme) et pratique. L'objectif est d'acquérir les connaissances et les savoir faire utiles sur un poste de production ou de conditionnement en agroalimentaire.

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce diplôme forme principalement aux métiers de la production

- Opérateur (trice) de conditionnement
- Opérateur (trice) de ligne de fabrication / machine
- Opérateur (trice) de fabrication sur un poste de production ou de conditionnement en agroalimentaire.

L'opérateur (trice) de fabrication

agit directement sur le produit à l'aide de différents outils et ustensiles dont il effectue le réglage et l'entretien. Il contrôle en continu le résultat de son travail. Il connaît et met en pratique les règles de sécurité alimentaire.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'évolution peut se faire vers des postes à responsabilités en fonction de ses compétences, de son adaptation et de ses motivations. Elle peut se faire vers :

- Le chef de ligne de production
- Le chef d'équipe
- La gestion d'équipes de production

MODES DE FORMATION

Formation initiale par apprentissage.
Formation continue.



Après une 4ème



CAP CSI

CAP conduite de systèmes industriels

Option

- Agroalimentaire

Centre de formation

- Lycée Professionnel Pierre Desgranges.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Ce **diplôme** permet d'intervenir sur tous les types d'installations industrielles : **transformation, élaboration, conditionnement.**

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce **diplôme forme principalement aux métiers de la conduite de lignes de fabrication ou de machines.**

La compétence requise est l'optimisation du processus de production ou de conditionnement des produits dans le respect de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Ce métier peut s'exercer dans tous types d'industries (produits carnés, lait, panification, biscuiterie, fruits et légumes, etc.)

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'évolution dépend des compétences, de son adaptation au poste et de ses motivations. Elle peut se faire vers :

- Le chef de ligne de production
- Le chef d'équipe
- La gestion d'équipes de production

Il est également possible d'évoluer vers un poste de maintenance avec un complément de formation.

MODES DE FORMATION

Formation continue.



Crédits photos : Ageforh

>> optimisation du processus de production ou de conditionnement

Après une 4^{ème}



BP IA

Brevet professionnel industries alimentaires

Centres de formation

- CFPPA de Roanne Chervé Noirétable
- Lycée de Montbrison /Précieux Saint Genest Malifaux

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BP IA dispense des cours théoriques : **génie alimentaire, biotechnologie, microbiologie, qualité, communication d'entreprise, développement durable** et pratiques.

L'enseignement est plus approfondi par rapport au CAP IAA.

Ce diplôme intervient sur les métiers de la production et du conditionnement.

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce diplôme forme aux métiers de la production :

- conduite de lignes de fabrication
- conduite de machines

Le conducteur de ligne de fabrication ou de conditionnement tient un rôle important dans l'organisation de la production en industrie.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Les évolutions sont similaires au CAP IAA et au Bac Pro BIT :

- Le chef de ligne de production
- Le chef d'équipe
- La gestion d'équipes de production

MODES DE FORMATION

Formation continue.



Après une 2nde ou CAP

BP IA

**BAC
Professionnel**

Technicien Conseil Vente
en Alimentation

BTSA
Technico-Commercial

BAC Pro BIT

BAC Pro BIO industries de transformation

Centre de formation

- Lycée Technique du Puits de l'Aune

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le diplôme permet d'exercer principalement dans les secteurs cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires. La formation dispense des cours de génie alimentaire, de biotechnologie, de microbiologie, de qualité, d'automatisme.

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Les différentes spécialisations cosmétique, pharmaceutique, alimentaire permettent d'accéder à des métiers très variés :

- Technicien de fabrication
- Conducteur de lignes de fabrication
- Chef de lignes de fabrication
- Assistant responsable de production
- Technicien qualité

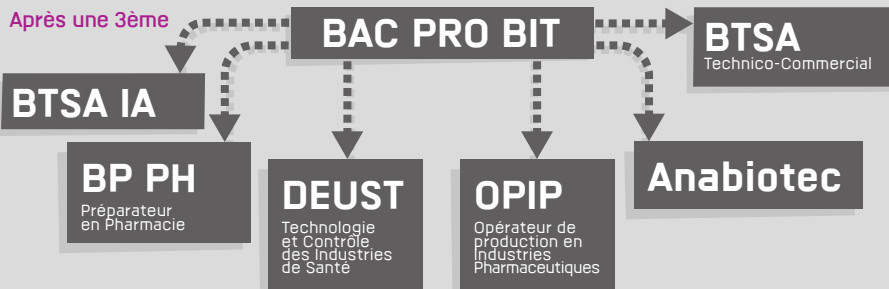
PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Selon les disponibilités ouvertes et les compétences requises, un technicien de fabrication peut évoluer vers une fonction :

- de chef d'équipe
- de chef de fabrication
- de directeur technique
- de technico-commercial

MODES DE FORMATION

Formation initiale par voie scolaire.



BAC Pro TCV

BAC Pro Technicien Conseil Vente en Alimentation

Centres de formation

- Lycée de Montbrison / Précieux Saint Genest Malifaux

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BAC PRO TCV dispense des cours de techniques de vente, commerce, technologie alimentaire. **La formation impose 16 semaines de stage individuel dont la possibilité d'un stage à l'étranger.**

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce diplôme forme aux métiers de la vente, cependant, l'objectif de la formation est de maîtriser la gestion des produits dans l'espace vente, la réception, la conservation, la préparation à la vente. Le titulaire d'un BAC PRO TCV pourra exercer en tant que :

- Vendeur-conseil (grande distribution, magasin spécialisé, etc.)
- Adjoint chef de rayon

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'assistant de chef de rayon peut rapidement devenir chef de rayon.

Après quelques années à ce poste, il peut prétendre au poste de chef de département ou de secteur. Il peut, au sein de la société, accéder à un poste de directeur adjoint ou de responsable des achats.

MODES DE FORMATION

Formation initiale par voie scolaire.



>> maîtriser la gestion des produits dans l'espace vente

Après une 3ème

BAC
Professionnel

Technicien Conseil Vente
en Alimentation

BTSA

Technico-Commercial

BTSA TC

BTS agricole technico-commercial

Spécialité

- Produits alimentaires et Boissons

Centres de formation

- Lycée de Ressins
- Lycée de Montbrison /Précieux Saint Genest Malifaux

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BTSA Technico-commercial permet d'acquérir une double compétence

- compétence technique : composition, fabrication, conservation, qualité du produit
- compétence commerciale : technique de vente, marketing

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce diplôme permet d'accéder à une grande diversité de métiers :

- métiers de la vente
- métiers de la communication / marketing
- métiers de la distribution
- métiers liés à la qualité, à la recherche et développement du produit

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'évolution peut se faire vers des postes à responsabilité et des postes de direction dans les différents métiers.

MODES DE FORMATION

Formation initiale par voie scolaire
ou par apprentissage.



Après un BAC

BTSA TC

**Licence
Professionnelle**
Industrie Agroalimentaire

**Ecole
supérieure
de commerce**

Licence Pro

Commercialisation des produits liquides et alimentaires

Spécialité

- Commercialisation des produits liquides et alimentaires

Centres de formation

- IUT de Saint Etienne
- Lycée de Montbrison Précieux / Saint Genest Malifaux

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation dispense des cours théorique et pratique.

Elle se déroule sur 12 mois : 18 semaines de cours et 34 semaines en entreprise.

LES MÉTIERS SE RAPPORTANT À CE DIPLÔME

Ce diplôme permet d'accéder aux métiers du marketing, de la vente et de l'achat :

- Attaché commercial
- Manager commercial
- Acheteur
- Approvisionneur

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Tous les métiers cités ci-dessus sont des métiers où l'on évolue rapidement vers des postes à responsabilité avec de l'expérience.

MODES DE FORMATION

Formation initiale par apprentissage.



Après un BTS

**Licence
Professionnelle**

Commercialisation
des Produits Liquides et Alimentaires



**Ecole
supérieure
de commerce**

Synthèse

Diplômes	CAP	CAPA	BP	BAC pro	BAC pro	BTSA	Licence pro
Options	IAA	IAA	IA	BIT	TCV	TC	Commerce
Spécialités	CSI		OPFPA OPTIV OCMAA			produits alimentaires et boissons	commercialisation des produits alimentaires et liquides
Lycée Pierre Desgranges	■						
Lycée du Puits de l'Aune				■			
Lycée de Ressins						■	
Lycée de Montbrison Précieux			■		■		■
CFPPA de Roanne Chervé	■		■				

■ Formation initiale par voie scolaire

temps en centres de formation et périodes de stage

■ Formation initiale par apprentissage

temps en entreprise et en centres de formation : l'apprenti est rémunéré par l'entreprise

■ Formation en continue

temps en entreprise et en centres de formation
les stagiaires sont rémunérés par les dispositifs emploi / formation

Credits photos : Agafotohà



>> des formations et des métiers accessibles par tous, rejoignez vite cette industrie d'avenir

➕ Pour en savoir plus >>
poleagroalimentaireloire.com

Centres de formation

CFPPA de Roanne Chervé Noirétable

BP 23, 42124 Le Coteau cedex

■ Tél : 04 77 44 82 20

■ Fax : 04 77 44 82 93

Lycée de Montbrison Précieux / Saint Genest Malifaux

Le Bourg BP 204, 42605 Montbrison Cedex

■ Tél : 04 77 97 72 00

■ Fax : 04 77 97 72 09

Lycée Technique du Puits de l'Aune

Rue Louis Blanc, 42110 Feurs

■ Tél : 04 77 26 11 65

■ Fax : 04 77 26 08 10

Lycée Professionnel Pierre Desgranges

32 rue Bullieux, 42160 Andrézieux Bouthéon

■ Tél : 04 77 36 38 10

■ Fax : 04 77 55 48 13

Lycée Agricole Privé Etienne Gautier Ressins

42720 Nandax

■ Tél : 04 77 23 70 10

■ Fax : 04 77 23 70 19

IFRIA Rhône-Alpes

21 rue Garcin, 69003 Lyon

■ Tél : 04 78 95 40 44

■ Fax : 04 78 60 24 35

Pour aller plus loin

La VAE, Validation des Acquis de l'Expérience

L'expérience est une situation de connaissance au même titre que la formation initiale, la formation continue ou l'apprentissage.

La **Validation des Acquis de l'Expérience** permet ainsi l'obtention d'une certification ou d'un diplôme qui ont la même valeur que s'ils étaient obtenus par les autres voies de formation.

LE SAVIEZ-VOUS ?

la VAE met en avant
l'expérience
professionnelle,
chacun a sa chance !

des sites internet

- + **metiers-industries-alimentaires.com**
pour en savoir davantage sur les métiers
- + **agefatoria.com**
pour en savoir davantage sur les industries
- + **rhone-alpes.ifria-apprentissage.fr**
site de l'IFRIA, Institut de Formation Régional
des Industries Alimentaires qui accompagne
les jeunes dans leurs parcours de qualification
vers les métiers de l'agroalimentaire





FORMATIONS

CENTRES DE FORMATION

Ce guide est fait pour celles et ceux qui recherchent un métier d'avenir.

Vous êtes en 4ème, 3ème, au lycée, jeune sans qualification ou vous souhaitez réorienter votre parcours professionnel, le secteur agroalimentaire vous offre une diversité de métiers à votre goût :

- **production,**
- **fabrication,**
- **conditionnement,**
- **maintenance,**
- **vente,**
- **marketing...**

Ce guide vous permet de repérer les formations accessibles dans la Loire : métiers, diplômes, centres de formation, adresses.

Pour en savoir plus

- + poleagroalimentaireloire.com
- + metiers-industries-alimentaires.com



Qui sommes-nous ?

Le **Pôle Agroalimentaire Loire** est l'association des acteurs de la filière agricole et agroalimentaire de la Loire. Nous rassemblons des industries, des artisans, des agriculteurs, des centres de formation, des laboratoires, etc...

L'association propose depuis 2007 des parcours de découverte des métiers de l'agroalimentaire.

Nos coordonnées

35, rue Ponchardier, BP 78
42010 Saint Etienne Cedex 2
Tél : 04 77 49 25 76 - Fax : 04 77 49 25 79
contact@poleagro42.com

