



FORMATION CAPPI



Conception et amélioration de processus et procédés industriels en agroalimentaire

Niv. 6 : BAC +3 (Licence Professionnelle)

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire du bac+2 et/ou expérience professionnelle en lien avec le diplôme

MODALITÉS PRATIQUES

480 heures de formation sur 1 an en alternance
Lieu de formation : Orléans (45)

COMPÉTENCES VISÉES

- Établir un cahier des charges permettant l'optimisation de la production
- Optimiser les procédures de production en tenant compte des équipements, des unités de production et de l'organisation des équipes
- Concevoir des solutions, des évolutions techniques et technologiques
- Appliquer les normes agroalimentaires, sanitaires et environnementales propres au métier
- Intégrer et respecter la démarche qualité définie dans l'entreprise
- Avoir des notions de maintenance industrielle afin d'anticiper les problèmes et de réaliser la maintenance de premier niveau.

CONTENU PEDAGOGIQUE, Les Modules de Formation

- Outils scientifiques et techniques 50h
- Étude de systèmes mécaniques 30h
- Santé, sécurité, environnement 20h
- Anglais professionnel 30h
- Management d'équipe et économie 30h
- Communication professionnelle 20h
- Initiation à la mécanique et à la productique 40h
- Macroconstituants des matières premières de l'agro-industrie 50h
- Technologies associées aux filières de l'agro-industrie 50h
- Optimisation, maîtrise de la production 50h
- Conception produit / Process 50h
- Projet 50h



le cnam
Région Centre-Val de Loire



SAINTE CROIX
SAINT EUVERTE

IFRIA CENTRE-VAL DE LOIRE

13 avenue des Droits de l'Homme
45921 ORLÉANS Cedex 9
Tel : 02.38.71.90.11
www.ifria-centre.org
contact@ifria-centre.org



François MORISSET

Référent Relation Entreprises

Tel. 06.19.43.14.93

Mail. f.morisset@ifria-centre.org