

LICENCE
PRO

Commercialisation des produits alimentaires



Site de Périgueux

NOUVELLE AQUITAINE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

iut
de **BORDEAUX**



Carte d'identité de la formation

Diplôme

- › Licence professionnelle

Mention

- › Commerce

Spécialité

- › Commercialisation des produits alimentaires

Conditions d'accès

- › Être titulaire d'un DUT, d'un BTS ou d'une L2 à vocation commerciale, économique, scientifique ou agricole ou titre équivalent
- › Accès sur dossier et suivi de réunions d'information

Durée et rythme de la formation

- › Formation de septembre à juin en alternance : 15 semaines de formation à l'IUT, le reste de l'année en entreprise

Volume horaire / annuel

- › 35 heures par semaine en moyenne
- › 1020 heures par an : 450 heures de formation à l'IUT, 150 heures de projet tutoré et le reste en entreprise

Organisation de la formation

- › Principe de formation en alternance de septembre à juin

Organisation des enseignements

- › Cours et travaux dirigés

Contrôle des connaissances

- › Contrôle continu tout au long de l'année et/ou contrôle terminal
- › Un rapport de projet de groupe et un rapport de stage individuel accompagnés de soutenances

Lieu de la formation

- › IUT de Bordeaux – Campus Périgord

International

- › Étudiants éligibles aux échanges Erasmus+

Modalités particulières

- › Cette formation est ouverte en alternance, en formation continue (contrats d'apprentissage ou de professionnalisation, compte personnel de formation, période de professionnalisation...)
- › Possibilité de VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Nombre de places

15

Définition de la discipline

Cette formation allie deux domaines de compétences :

- › La maîtrise des techniques commerciales et des outils de gestion nécessaires aux managers des entreprises de ce secteur.
- › La maîtrise des spécificités du secteur agroalimentaire et notamment des exigences en matière de qualité et sécurité

Profil souhaité

Qualités recherchées : écoute, sens du relationnel et de la communication, créativité et dynamisme, esprit d'analyse et rigueur

Objectifs de la formation

La Licence Professionnelle CPA forme des professionnels du commerce compétents et conscients de leurs responsabilités, non seulement au niveau de la vente et de l'achat des produits, mais aussi capables d'apprécier la qualité des denrées et de communiquer sur les notions de sécurité et de traçabilité des aliments.

Selon le profil de l'étudiant, elle offre la possibilité d'acquérir, développer ou consolider les compétences commerciales et marketing en les appliquant au domaine agro-alimentaire.

Spécificités

- Formation à taille humaine qui favorise la proximité avec les formateurs universitaires et professionnels
- Pédagogie adaptée et concrète : jeu d'entreprise, études de cas, mises en situation...



Contenu des enseignements

Mise à niveau disciplinaire (socle commun commercial et scientifique)

- › Mise à niveau disciplinaire (socle commun économique et scientifique)
- › Mise à niveau méthodologique
- › Utilisation d'un tableur, outils informatiques
- › Construction du projet professionnel
- › Certifications

Vente et relation client

- › Négociation (achat/vente)
- › Gestion de la relation client
- › Marchandisage
- › Anglais commercial

Spécificités du secteur agroalimentaire

- › Panorama économique et technique du secteur agroalimentaire

- › Logistique, gestion des stocks et filières agroalimentaires
- › Distribution et filières agroalimentaires
- › Innovation

Politiques commerciales et gestion de l'entreprise

- › Mercatique
- › Gestion comptable et financière
- › Environnement juridique social et commercial
- › Techniques du commerce international

Qualité et sécurité

- › Normalisation et qualité
- › Hygiène, sécurité, et RSE
- › Procédés alimentaires

Dispositifs d'accompagnement

- › Mise à niveau en début de formation (économique, scientifique et méthodologique)
- › Suivi individualisé par un double tutorat (un tuteur-entreprise et un tuteur-enseignant) pour favoriser l'intégration et l'épanouissement des étudiants-salariés dans l'entreprise et en formation à l'IUT.

Partenaires

Entreprises :

Coopérative Atlantique, Auchan, ARIA
Nouvelle-Aquitaine, OCAPIAT

Institutions :

Chambre d'Agriculture, ARDIA, MEDEF CCI,
Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Conseil
Régional Nouvelle-Aquitaine

Insertion professionnelle

› Métiers :

- attaché commercial
- chef de rayon/secteur en grande distribution
- responsable de la relation clientèle
- responsable de la promotion des ventes
- contrôleur qualité/production...

› Fonctions :

- commerciales, marketing, qualité
- › Secteurs d'activité dans lesquels s'insèrent les diplômés : grande distribution alimentaire, PME, entreprises nationales de l'industrie agroalimentaire

Professionalisation

- › La formation s'effectue en alternance. Les étudiants sont salariés en contrats d'apprentissage ou de professionnalisation (8 à 12 mois) et travaillent en entreprise en dehors des périodes de formation à l'IUT.

Exemples de missions en entreprise :

- › conquête commerciale pour une nouvelle activité ou un élargissement de gamme
- › actualisation/création d'outils de communication et d'aide à la vente
- › définition et mise en oeuvre d'une politique de merchandising
- › mise en place et suivi d'une démarche qualité dans un but commercial

Infos pratiques

Lieu de la formation

IUT de Bordeaux - Site de Périgueux
Campus Périgord
Rond-point Suzanne Noël
CS 21201
24019 Périgueux Cedex



iut-perigueux.u-bordeaux.fr

Candidature

Les candidatures se font à partir du site internet de l'IUT : www.iut.u-bordeaux.fr

Contacts

Pour toute question sur la formation
05 53 02 58 50
lp.iutperigueux@u-bordeaux.fr

Pour toute question sur les dispositifs de reprises d'études et de VAE
Service formation continue et alternance
Antenne Périgueux
05 53 02 58 60
fca-perigueux@iut.u-bordeaux.fr

Pour toute question relative au dispositif d'apprentissage
IFRIA Nouvelle-Aquitaine
Vincent Cherel - Directeur
06 84 88 22 11
vincent.cherel@ifria-aquitaine.fr
ifria-aquitaine.fr
05 56 38 38 08

En savoir +

u-bordeaux.fr/formation

université
de **BORDEAUX**