



COMMERCIAL AGRO-ALIMENTAIRE

ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES TECHNIQUES
DE BIOLOGIE APPLIQUÉE

Contacts & Informations
ESTBA Département Bio Industriel :

56, RUE PLANCHAT - 75020 PARIS

Tél. : 01 43 71 40 73

01 43 71 46 77

Mail : inscription.dbi@estba.org

www.estba.fr

le cnam
www.cnam.fr



LYCÉE
PRIVE
GREGOR
MENDEL

Le Rebours

LYCÉE POLYVALENT PRIVÉ ASSOCIÉ À L'ÉTAT PAR CONTRAT



ania

Association Nationale des
Industries Alimentaires

Bac + 3

DIPLÔME DÉLIVRÉ :

La licence professionnelle "Commercial agro-alimentaire", organisée conjointement par le CNAM (Conservatoire National des Arts et Métiers), l'ESTBA et le lycée Gregor Mendel, est un diplôme universitaire Bac+3, de niveau II selon la nomenclature du Ministère de l'Éducation Nationale.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

La licence professionnelle vise à former après un cursus Bac+2 des commerciaux de terrain ayant une bonne connaissance du circuit de distribution auquel ils s'adressent – connaissance des acheteurs de la Grande et Moyenne Surface (GMS), des artisans et des acheteurs de la Consommation Hors Domicile (CHD), voire des acheteurs des autres IAA dans le cas du B TO B Business To Business (désigne le commerce réalisé directement entre les sociétés), associée à une bonne connaissance de l'environnement agro-alimentaire (sécurité alimentaire, traçabilité, qualité, normes, chaîne du froid...), des particularités des produits et de leur mode de transformation.

Elle doit permettre à ses titulaires d'exercer leur activité au service des entreprises industrielles du secteur de l'agro-alimentaire.

Le diplômé de la licence professionnelle Commercial agro-alimentaire sera capable de :

- surveiller et améliorer l'implantation des produits alimentaires de son entreprise dans les points de vente d'un secteur géographique, en application des accords nationaux (grands comptes) et régionaux ;
- favoriser la visibilité de ses marques, en optimisant l'emplacement, en faisant du merchandising ;
- mettre en place des opérations de marketing opérationnel ;
- recueillir, traiter et diffuser auprès de son entreprise les informations commerciales ; tout en étant capable de développer un argumentaire basé sur les connaissances acquises en ce qui concerne les qualités nutritionnelles, hygiéniques et organoleptiques des aliments.

CONDITIONS D'ADMISSION :

- Être titulaire d'un diplôme Bac+2 (120 ECTS) **commercial** (vente, négociation, management des unités commerciales) ou **scientifique** (biologie, chimie, biophysique, biotechnologie) et être âgé de moins de 26 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise au moment de l'inscription définitive.

Modalités de recrutement :

- Sur dossier étudié par une commission pédagogique et entretien de motivation.
- Le nombre de places est limité à 30.

Profil du jeune :

Cette formation requiert et développe la rigueur, l'esprit méthodologique, le sens des responsabilités, de l'observation et du travail d'équipe ainsi que des dispositions à communiquer et à manager.

Statut du jeune :

- Statut apprenti.
- Chaque jeune signe un contrat d'apprentissage qui fait de lui un salarié de l'entreprise.
- Il est encadré dans l'entreprise par un maître d'apprentissage et par un tuteur pédagogique pendant la formation.

Couverture sociale :

- Régime Général de la Sécurité Sociale.
- Mutuelle d'entreprise ou universitaire.

COMMERCIAL AGRO-ALIMENTAIRE

ATOUTS DE LA FORMATION :

- Une forte expérience des formateurs et des maîtres d'apprentissage.
- Une implication active des intervenants professionnels.
- Une alternance adaptée à une intégration progressive en entreprise
- Des visites d'entreprises
- La reconnaissance de la formation par les branches professionnelles : ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires).
- Une alternance adaptée à une intégration progressive en entreprise.
- Un bureau de l'emploi.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE :

La licence professionnelle "Commercial agro-alimentaire", est organisée conjointement par le CNAM, l'ESTBA et le lycée Gregor Mendel. La formation se déroule en alternance selon des périodes dont les durées sont décidées chaque année.

Cette formation est constituée de 6 unités d'enseignement (UE) et de 3 unités d'activité (UA). Elle se déroule sur 2 semestres universitaires pour un volume global de formation de 420 heures complétées par un projet tuteuré de 140 heures et un apprentissage en entreprise de 29 semaines.

UNITÉS D'ENSEIGNEMENTS :

UE1 • 40 heures

Le métier de commercial en industrie agro-alimentaire (IAA).

UE2 • 80 heures

L'environnement juridique et les outils de gestion dans les IAA.

UE3 • 60 heures

Marketing et merchandising.

UE4 • 80 heures

Communication - négociation dans les IAA.

UE5 • 40 heures

Qualité et sécurité alimentaires.

UE6 • 60 heures

Diététique, qualité nutritionnelle et filières agro-alimentaires.

UA1 • 40 heures

Anglais.

UA2 • 140 heures

Projet tuteuré.

UA3 • 29 semaines

Période en entreprise.

Modalités particulières :

Pour tenir compte des origines diversifiées des apprentis, un enseignement d'adaptation de 70 heures (UE 0) sera mis en place. Il s'agit de donner les bases du marketing pour les apprentis issus d'un Bac+2 scientifique et les bases de l'agroalimentaire pour ceux issus d'un Bac+2 commercial.

VALIDATION :

L'évaluation des connaissances comporte des épreuves écrites et/ou orales, individuelles ou de groupe et, selon les cas, des dossiers et des mises en situation.

L'examen est organisé en 2 sessions semestrielles.

Au cours de la formation, le travail en entreprise ainsi que le projet tuteuré sont évalués par le maître d'apprentissage et font l'objet d'un rapport écrit et d'une soutenance notés par un jury.

SOCIÉTÉS ET BRANCHES PROFESSIONNELLES PARTENAIRES :

Danone France, Bacardi, et les branches professionnelles **ADEPALE** : Association Des Entreprises de Produits **AL**imentaires **Elaborés**, **FICT** : la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de Viandes, **L'Alliance 7** : les syndicats de l'Alliance 7 sont constitués des syndicats : Chocolaterie, Biscuits & Gâteaux, Confiserie, Industries Alimentaires Diverses, Café, Alimentation infantile et Nutrition Clinique, Alimentation diététique et compléments alimentaires, Céréales pour le petit déjeuner, Panification croustillante et moelleuse, Miels.

ARIA Ile de France : Association Régionale des Industries Agro-alimentaires