



LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCIALISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES - RESPONSABLE DE SECTEUR

ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES TECHNIQUES
DE BIOLOGIE APPLIQUÉE

56, RUE PLANCHAT - 75020 PARIS

www.estba.org

Contact : 01 43 71 40 73

Public visé

Être titulaire d'un bac + 2 (120 ECTS)
à orientation commerce, vente,
scientifique ou autre

Durée et dates

1 an : 16 semaines en centre de
formation et 36 semaines en
entreprise

Coût pédagogique

En apprentissage : pris en charge
par la Région et l'entreprise
En contrat de professionnalisation :
9,15 € h/stagiaire

Lieux de formation

ESTBA, 56 rue Planchat 75020 Paris
et CNAM PARIS

Formateurs

Équipes enseignantes de l'ESTBA
et du CNAM PARIS incluant de
nombreux professionnels

Formalisation à l'issue de la formation

Les apprenants sont diplômés du
CNAM PARIS :
Licence professionnelle
Commercialisation des produits
alimentaires.

le **cnam**



 **île de France**

Objectifs

Le métier visé est celui de commercial terrain B to B, capable de mettre en avant des produits alimentaires auprès de la grande et moyenne distribution, grâce à une bonne compréhension de l'environnement agroalimentaire et des particularités des produits.

Secteurs d'activité

Entreprises du secteur alimentaire (production industrielle ou artisanale),
restauration ou grande distribution - code Rome : H1502, H1503, M1402

Programme

- UE0** : Mise à niveau
- UE1** : Environnement économique et juridique en IAA
- UE2** : Techniques de communication
- UE3** : Marketing et merchandising
- UE4** : Gestion en IAA
- UE5** : Vente et management dans les IAA
- UE6** : Filières agroalimentaires 1 - Qualité et sécurité alimentaires
- UE7** : Filières agroalimentaires 2 - Diététique et nutrition
- UA1** : Anglais
- UA2** : Projet tuteuré
- UA3** : Période entreprise

Nombre de stagiaires

Un groupe de 10 minimum à 25 participants maximum.

Méthodes pédagogiques

Il s'agit d'une formation alternant des périodes de cours et des périodes en entreprise. Des travaux de groupe et la participation à des séminaires complètent les cours théoriques.

Suivi et évaluation

Selon les matières : examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu.
Mémoire avec soutenance devant un jury composé d'enseignants et de professionnels.