



Public visé

Être titulaire ou en cours d'obtention d'un diplôme de niveau Bac+2
Demandeurs d'emploi, étudiants, public en reconversion professionnelle...

Durée, rythme et effectif

12 mois
2 jours de cours à l'école / 3 jours en entreprise
Groupe de 10 à 25 participant(e)s

Tarif

En apprentissage, il n'y a aucun frais pour l'apprenti(e) qui perçoit une rémunération en fonction de son âge.

Lieux de formation

ESTBA : 75020 Paris
LE CNAM : 75003 Paris



Formateurs

Enseignants de l'ESTBA
Intervenants professionnels

Formalisation à l'issue de la formation

Les apprenti(e)s sont diplômé(e)s du Conservatoire National des Arts et Métiers :
Licence professionnelle Sciences, Technologies, Santé mention Commercialisation des produits alimentaires.

LICENCE PROFESSIONNELLE FOOD BUSINESS*



VENTE, DISTRIBUTION & E-COMMERCE

RNCP30055 - Niveau 6

Objectif

Cette licence professionnelle vous prépare au développement d'une activité commerciale et à l'utilisation des outils du e-commerce. Vous maîtriserez les circuits de distribution et les filières alimentaires.

Vous vous positionnerez en tant que Business Developer du secteur Food.

Secteur d'activités

Industries et secteur artisanal de transformation de produits alimentaires et packaging. Restauration, Distribution.

Métiers

Chef de secteur, technico-commercial en B to B, Assistant marketing...

Programme

- UE0 : Harmonisation
- UE1 : Techniques de communication
- UE2 : Anglais de spécialité
- UE3 : Marketing et Merchandising
- UE4 : Environnement économique et juridique en IAA
- UE5 : Gestion commerciale en IAA
- UE6 : Vente et management en IAA
- UE7 : Qualité et sécurité alimentaires
- UE8 : Filières agroalimentaires, diététique et nutrition
- UA1 : Projet tuteuré
- UA2 : Période Entreprise

Les + de notre formation

L'apprenti(e) est accompagné(e) durant la recherche du contrat, puis au cours de sa scolarité, par un tuteur école, un maître d'apprentissage et un responsable pédagogique issu du monde professionnel.

Expérience terrain : 36 semaines en entreprise.

Approche pédagogique et évaluation

- Alternance de périodes de cours et de périodes en entreprise. Travaux de groupe.
- Contrôle continu. Mémoire avec soutenance devant un jury composé d'enseignants et de professionnels.