

# Licence Pro GBA

## Génie des Bio-Productions et de l'Agroalimentaire

### Formation en apprentissage

Assurer des responsabilités en production, qualité, laboratoire dans les entreprises agroalimentaires.



### UN DIPLÔME PROFESSIONNEL DE NIVEAU VI

Cette formation scientifique et technologique de niveau VI s'adresse à des jeunes souhaitant accéder à un emploi de cadre de l'agroalimentaire dans le domaine des produits frais, possédant une double compétence :

- Technologique : procédés de transformation et contrôles qualité des produits frais.
- Management : organisation et gestion de la production.

### ...EN APPRENTISSAGE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur 1 an (rentrée en septembre).
- 20 semaines de formation en centre (principalement sur le site de l'IUT de Caen / 1 jour par semaine à l'ENIL, site de l'atelier agroalimentaire de Saint-Lô).
- 60 % du temps en entreprise.
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du SMIC selon l'âge et la nature du contrat.

### LES CONDITIONS D'ADMISSION / PRE REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme bac + 2 : BTS, DUT, Licence 2 Sciences du Vivant, Biologie, Sciences de la terre.
- Avoir moins de 30 ans.\*
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise agroalimentaire. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.

\*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

### DES DEBOUCHES NOMBREUX EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

- Responsable ou Assistant de production
- Responsable ou Assistant qualité
- Responsable ou Assistant laboratoire
- Technicien en recherche et développement.
- Technicien en méthodes d'ordonnancement planification de la production.

### UNE FORMATION APPLIQUEE...

Des connaissances spécifiques - 600 heures d'enseignement- réparties autour de 4 thématiques :

- Maîtrise de la qualité des produits frais,
- Maîtrise de la production,
- Management,
- Conduite d'un projet tuteuré en groupe.

**Mise en situation professionnelle sur l'atelier technologique de Saint-Lô Thère.**

Des qualités professionnelles développées lors des périodes de formation en entreprise



### CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83

email : cfa.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalité d'inscription : contact CFA / entretien  
Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – Octobre 2021

## PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation dispensée par l’IUT de Caen et l’ENIL de Saint-lô Thère est organisée autour de 3 thématiques :



**Lieu de déroulement des TP :**  
**ENIL - Atelier technologique**  
 383 rue Popielujko  
 50 000 Saint-Lô  
 Tél : 02 33 05 88 88

La formation se déroule sur 600 heures en centre (20 semaines) et comprend :

**•450 heures d’enseignement dont :**

- 25 % des cours sont assurés par des intervenants extérieurs
- 40 % de travaux pratiques

L’importance des travaux pratiques garantit une licence appliquée et professionnelle.

**•150 heures de projet tuteuré :**

Les étudiants sont regroupés par équipes de 3 ou 4 apprenants et mènent à bien un projet scientifique et technique sous la responsabilité d’un enseignant. Par exemple:

- étude technique de la mise en place d’une production cidricole,
- analyse des caractéristiques d’une crème dessert commerciale et tests de fabrication.

VALIDATION DU DIPLOME	ACCESSIBILITE
Le diplôme est évalué par module.	Lors de votre candidature à une formation par apprentissage, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.