

## Une formation scientifique et technique adaptée à la fabrication de produits alimentaires



### Des outils performants et diversifiés

- une halle technologique équipée de matériels destinés à la réalisation de :
  - produits laitiers,
  - plats cuisinés,
  - produits de charcuterie,
  - boissons,
  - produits de pâtisserie-boulangerie,
  - confiseries,
  - et divers aliments mis au point par les étudiants.
- des laboratoires de biochimie et de microbiologie destinés à l'analyse des aliments,
- des installations de génie industriel : automatisme et régulation, production de froid, conditionnement de l'air, études de pompes...
- un laboratoire de langues
- des salles multimédia
- un centre de documentation et d'information



Une journée « portes ouvertes » est organisée chaque année au mois de mars.

Production - Qualité - Recherche développement - Laboratoire - Sécurité alimentaire

# Formations aux métiers de l'Agro-alimentaire



Formation initiale - adulte

### Des professionnels partenaires

- accueillent les étudiants en visite et en stage dans leurs entreprises,
- interviennent à titre d'experts dans les formations et en jury d'examen,
- utilisent les compétences et les équipements de la halle technologique pour des projets de recherche et développement.

Enseignement agricole  
Formations grandeur nature



Région  
PAYS DE LA LOIRE

Lycée Agricole et  
Agroalimentaire de Laval  
321 route de Saint-Nazaire  
53000 LAVAL

Pour tout contact :

Tél. 02 43 68 24 93  
Fax 02 43 66 85 18  
legta.laval@educagri.fr  
www.lycee-agricole-laval.com

LYCÉE agricole • LAVAL

## L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE : Premier secteur industriel français

## Lycée agricole et agroalimentaire de Laval Formation initiale

## CFPPA Formation adulte

### DES MÉTIERS VARIÉS :

#### Des métiers pour tous les goûts

- **PRODUCTION** : organisation de la production, responsable de fabrication et de conditionnement, conducteur de machine
- **QUALITÉ** : responsable qualité ou assistant qualité
- **LABORATOIRE** : agent de contrôle et d'analyse
- **RECHERCHE & DEVELOPPEMENT** : mise au point de nouveaux produits
- **DISTRIBUTION** : responsable de secteurs alimentaires
- **ACHAT - LOGISTIQUE** : responsable des commandes et de la gestion des stocks.
- **COMMERCE – MARKETING** : technico-commercial, chef de produit
- **FONCTIONS TRANSVERSALES** : direction, gestion administrative, informatique, ressources humaines...

### DES DÉBOUCHÉS NOMBREUX :

#### Une variété de domaines : des produits à toutes les sauces...

Plats cuisinés  
Viande, charcuterie  
Lait et produit laitiers  
Céréales, boulangerie, pâtisserie  
Boissons et alcools  
Fruits et légumes  
Produits de la mer  
Chocolaterie, confiserie  
Produits du terroir



#### Une multitude d'entreprises : des performances à toutes les échelles...

La Mayenne et le Grand-Ouest présentent un véritable tissu d'industries alimentaires :

Des groupes de renommée internationale aux marques prestigieuses  
Des PME nombreuses et compétitives attachées aux productions agricoles locales  
Des ateliers de transformation à la ferme en plein essor

### UNE FORMATION... POUR DES COMPÉTENCES :

#### Une priorité : la satisfaction des consommateurs

Fabriquer des produits alimentaires de qualité nutritionnelle et organoleptique, garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs.

#### Pour répondre à ces attentes : des compétences générales, technologiques et professionnelles :

Rigueur, analyse, maîtrise des techniques, capacité d'organisation, sens de l'écoute et de la communication, aptitude à diriger et animer une équipe, réactivité, esprit d'innovation, adaptabilité...

### Etudier sur du matériel performant dans un cadre de vie agréable



### Découvrir ou se spécialiser dans l'agroalimentaire



Formations accessibles après la seconde ou après un baccalauréat scientifique, technologique, professionnel.

- **Bac technologique Sciences et Techniques de l'Agronomie et du Vivant (STAV), option agroalimentaire :**  
Objectif : Etudier le produit alimentaire « de la fourche à la fourchette »
- **Brevet de Technicien Supérieur Agricole spécialité Industries Agro-Alimentaires :**  
Objectif : Avoir une double compétence : connaissance des aliments et du matériel qui permet de les obtenir
- **Licence Professionnelle :**
  - Responsable des Ressources Alimentaires (4 options)  
En partenariat avec l'Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques des Industries Agro-Alimentaires et l'Université de Nantes
  - Hygiène et Sécurité des Productions Agro-Alimentaires  
En partenariat avec l'IUT biologie de Laval
  - Commerce option Agroalimentaire et Agrofourniture  
En partenariat avec l'IUT commerce de Laval

Contact : Tél. 02 43 68 24 93  
legta.laval@educagri.fr

Formations adaptées aux besoins des entreprises et aux personnes à la recherche d'un métier.

- **Formation découverte des métiers :**  
Cette formation donne la possibilité à un public éloigné de l'emploi de se mobiliser sur un projet professionnel, de découvrir et de s'insérer dans les métiers de l'alimentaire.
  - **Formations courtes à la carte :**  
Ces formations sont ouvertes aux :
    - > salariés ou intérimaires d'entreprises IAA.
      - les aspects techniques (qualité, hygiène, génie alimentaire, marketing, ...)
      - la maîtrise des savoirs de base (mathématiques, expression écrite et orale, ...)
      - anglais technique
      - les Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication
      - les outils de GRH
    - > personnes souhaitant se spécialiser (70 h de formation)
      - Transformation des produits carnés à la ferme
      - Transformation et commercialisation des produits fermiers (lait, légumes, ...)
- Contact : Tél. 02 43 68 24 97  
cfppa.laval@educagri.fr