

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



Des outils performants et diversifiés

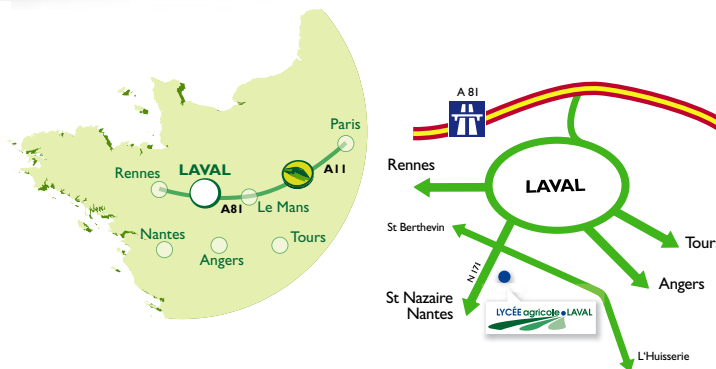
- une halle technologique équipée de matériels destinés à la réalisation de :
 - produits laitiers,
 - plats cuisinés,
 - produits de charcuterie,
 - boissons,
 - produits de pâtisserie-boulangerie,
 - confiseries,
 - et divers aliments mis au point par les étudiants.
- des laboratoires de biochimie 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



nazca communication - 02 41 43 34 34 - www.nazca.fr

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.



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

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Région
PAYS DE LA LOIRE



Fonds social européen



Lycée Agricole et Agroalimentaire de Laval

321, route de Saint Nazaire
BP 81319 - 53013 LAVAL Cedex

Pour tout contact :

Tél. 02 43 68 24 93

Fax : 02 43 66 85 18

legta.laval@educagri.fr

www.lycee-agricole-laval.com

Production - Qualité - Recherche développement - Laboratoire - Sécurité alimentaire

Formations aux métiers de l'Agro-alimentaire

Formation initiale - adulte



LYCÉE agricole • LAVAL

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



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

• Bac technologique Sciences et Techniques de l'Agronomie et du Vivant (STAV), spécialité agroalimentaire :

Objectif : Etudier le produit alimentaire « de la fourche à la fourchette »

• Brevet de Technicien Supérieur Agricole spécialité Industries Agroalimentaires :

Objectif : Avoir une double compétence : connaissance des aliments et du matériel qui permet de les obtenir

• Licence Professionnelle :

- Hygiène et Sécurité des Productions Agroalimentaires
En partenariat avec l'IUT biologie de Laval

- Commerce option Agroalimentaire et Agro-fourriture
En partenariat avec l'IUT commerce de Laval

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

Découvrir ou se spécialiser dans l'agro-alimentaire



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

• Bac Pro PSPA :

PSPA : pilotage des systèmes de production automatisés en agroalimentaire et dans les autres secteurs professionnels.

• 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 en Agroalimentaire (70 h de formation)
- Transformation des produits carnés à la ferme
- Transformation et commercialisation des produits fermiers (laits, légumes, ...)

Contact : Tél. 02 43 68 24 97
cfppa.laval@educagri.fr