

Le Service de la formation tout au long de la vie (SFTLV)

Le SFTLV favorise l'insertion professionnelle et développe la promotion sociale. Il permet à un adulte salarié ou demandeur d'emploi de reprendre ses études pour se perfectionner ou valoriser son expérience professionnelle. Ce service vous accompagne dans la mobilisation des financements dont vous pourrez bénéficier :

- Master / Licence / Licence professionnelle / Diplôme d'université
- Alternance : contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage
- Formations certifiantes, formations courtes
- En présentiel ou par la Validation des acquis de l'expérience ou professionnels et personnels (VAE ou VAPP)

CONTACT

Secrétariat pédagogique

+33 4 32 74 32 21
sec-i2fl@univ-avignon.fr

Responsables pédagogiques

Florence Charles et Huguette Sallanon

Relation entreprises

pro-ftlv@univ-avignon.fr

Lieu de la formation

Campus jean-henri fabre
301 rue Baruch de Spinoza BP 21239
84916 Avignon cedex 9

UNIV-AVIGNON.FR



PARTENAIRES



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62
relais-handicap@univ-avignon.fr

Réalisation : Maison de la Communication - Avignon Université - Document non contractuel - Novembre 2021

MASTER

Sciences et technologie
de l'agriculture,
de l'alimentation
et de l'environnement

Ingénierie filière fruits et légumes (I2FL)

Formation en alternance



SERVICE DE
LA FORMATION
TOUT AU LONG
DE LA VIE

Campus Jean-Henri Fabre



UNIV-AVIGNON.FR



Objectifs de la formation

Avignon Université et le CTIFL proposent cette formation de master en alternance (Bac+5) spécialisée dans la gestion de la filière Fruits et Légumes. L'objectif est d'acquérir des compétences scientifiques, techniques et managériales de haut niveau en 2 ans de formation avec une insertion professionnelle. Cette formation vise à promouvoir une alimentation saine et durable pour répondre aux nouvelles attentes sociétales.

Elle s'appuie sur un environnement unique :

Le Centre technique de la filière fruits et légumes (CTIFL)

Spécialiste de la conservation et des technologies post-récoltes.

L'UMR Qualisud

(Cirad - Université de Montpellier - Montpellier SupAgro - Avignon Université - Université de La Réunion)

Unités mixtes de recherche dont une partie des activités porte sur la physiologie des végétaux après récolte et le développement de nouvelles technologies de conservation.

Conditions d'accès

- Être titulaire d'une licence en sciences (bac +3) ou diplôme équivalent.
- Établir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise d'accueil.
- Diplôme accessible à la Validation des acquis de l'expérience (VAE).

Contrat d'alternance

C'est un contrat de travail (CDD ou CDI) établi entre l'employeur et le salarié (apprentissage : moins de 30 ans, professionnalisation : pas de limite d'âge).

La rémunération de l'étudiant varie en fonction de l'âge de 50 à 100% du SMIC et les droits d'inscription à l'université sont gratuits.

Ce type de contrat permet à l'entreprise d'être exonérée de cotisations sociales et de recevoir des aides selon divers critères. Le contrat de professionnalisation s'adresse à toutes les entreprises du secteur privé ou associations assujetties au financement de la formation professionnelle et le contrat d'apprentissage est ouvert également aux entreprises publiques. La prise en charge des dépenses de formation se fait par les OPCO.

D'autres possibilités de prise en charge sont envisageables : CPF (Compte Personnel de Formation) et ProA (Reconversion ou Promotion par l'alternance).



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Production maraîchère et fruitière

- Gérer les productions végétales et l'hétérogénéité des matières premières (itinéraires techniques, obtention des variétés, méthodes de lutte contre les maladies et les ravageurs)

Conservation post récolte & réduction des pertes

- Gérer les contraintes physiologiques, phytosanitaires et techniques des itinéraires post récolte innovants.
- Adapter et développer de nouvelles technologies post récolte durables.

Maîtrise de la qualité des fruits et légumes

- Connaître les indicateurs et les méthodes d'analyse de la qualité fonctionnelle, sensorielle et nutritionnelle.
- Élaborer les procédures pour satisfaire aux exigences qualité des différents labels.
- Manager par la qualité totale en réduisant les pertes et en améliorant les performances.

Connaissance des filières

- Gérer les spécificités des filières et l'évolution de l'environnement économique, politique et législatif des productions tempérées et tropicales, 1^e et 4^e gamme, fraîche-découpe, etc.

Management de l'entreprise

- Gestion économique et gestion des ressources humaines.

Ingénierie d'un projet industriel ou de recherche

- Analyser les besoins du client et élaborer une réponse adaptée.
- Gérer les coûts-bénéfices, retour sur investissement.
- Gérer des projets en équipe
- Maîtriser la communication interpersonnelle et institutionnelle.

Anglais professionnel

- Niveau B2+



Rythme de l'alternance

L'alternance sera répartie sur l'année avec 16 semaines de formation et 36 semaines en entreprise avec une alternance d'environ 1 mois de cours et 1 à 4 mois en entreprise. Durée de la formation : 860h sur deux ans.

Débouchés

Responsables

- Production, qualité hygiène, sécurité et environnement, sélection variétale, conservation après récolte et affinage, recherche et développement, sourceur-acheteur

Dans différents domaines

- Secteur agricole, agroalimentaire, audit-expertise, import-export, distribution et GMS.