



OBJECTIFS

Une formation par apprentissage dans des secteurs porteurs d'emploi

Accéder aux métiers de l'Industrie Agroalimentaire, des Bio-industries, de la cosmétique et de la pharmaceutique.

Acquérir une expérience professionnelle grâce à une formation en alternance rémunérée.

Acquérir le sens de la communication, le goût du travail en équipe, s'adapter aux nouvelles technologies.

Possibilité de poursuite d'études en BTS BioQUALIM ou Anabiotec.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Conducteur de ligne en alimentaire, bio-industrie, cosmétique ou pharmaceutique
- Agent de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques
- Pilote de ligne automatisée
- Technicien en restauration collective
- Aide au responsable d'atelier

Métiers préparés

- Opérateur en industrie agroalimentaire
- Opérateur en bio industrie
- Opérateur qualité
- Opérateur en cosmétique
- Opérateur en pharmaceutique
- Agent de laboratoire

Poursuites d'études : consulter notre site

CONTENU DE LA FORMATION

Une formation qualifiante organisée en modules généraux et techniques

Connaissances spécifiques et générales

- Industrie alimentaire
- Transformation des aliments
- Pharmaceutique, Cosmétique
- Mathématiques, Sciences appliquées
- Expression, Anglais, Histoire-géographie

Les atouts de la formation

- Plus de 15 ans d'expérience dans la conduite de la formation
- Une formation rémunérée
- Une formation par alternance et donc de l'expérience
- Des partenaires de qualité
- Un réseau d'anciens facilitant l'emploi en fin de formation

Pas de possibilité de validation par blocs de compétences

MODALITÉS PRATIQUES

Alternance

2 à 3 semaines en entreprise (apprentissage)
2 à 3 semaines au centre de formation

Un bac pro en 3 ans

Seconde Pro Alimentation Bio-Industries Laboratoire, en stage, puis Première et Terminale Bac Pro Bio-Industries de transformation par apprentissage.

Public concerné

Après une Seconde ABIL,
Après une seconde de réorientation
Après un CAP
Autres situations, nous consulter.

Conditions d'admission

Satisfaire à l'entretien de motivation.

Délai d'accès à la formation septembre de l'année en cours.
Dossier de candidature pouvant être déposé toute l'année.

Taux de réussite sur le site de la MFR

Taux de réussite et d'emploi accessible sur le site internet InserJeunes :

www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

Pour plus d'informations, consulter notre site internet :
www.mfr-moirans.org

CERTIFICATEUR

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Témoignages

Après mon BAC Pro et mon BTS à Moirans, je suis aujourd'hui responsable de rayon alimentaire. **Eloise**

Mon BAC Pro à Moirans m'a permis de devenir traiteur grâce à mon expérience de stage. **Vincent**

J'ai apprécié les relations avec les formateurs, l'accompagnement de l'équipe, l'ambiance au centre. **Florent**



Accès / hébergement

La MFR Moirans est facilement accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence ou de Lyon) avec la gare Moirans La Galifette à 5' à pied de la MFR | **en voiture** par les grands axes autoroutiers (nombreux parkings autour de la MFR). **Internat sur place** avec une capacité d'hébergement de 70 lits répartis en 24 chambres de 2 à 4 lits avec sanitaires complets. Des locaux adaptés sont disponibles, et un formateur référent évalue les besoins des candidats en situation de **handicap** pour déterminer si l'accueil et l'accompagnement sont envisageables.