

### Le réseau académique

L'Isema est partenaire de l'ISARA Lyon, de l'Université d'Avignon et de la CCI de Vaucluse.

L'Isema est agréé pour l'accueil des étudiants boursiers de l'enseignement supérieur.

L'Isema est un établissement d'enseignement supérieur reconnu par l'Etat (décret du 16/04/2013).

## Conditions d'admission

**1<sup>ère</sup> année :** être titulaire d'un Bac +2 (BTS, DUT...)

**2<sup>ème</sup> année :** être titulaire d'un Bac +3 (Licence, Licence pro...)

**3<sup>ème</sup> année :** être titulaire d'un bac +4/5

### Les filières d'origine :

- Tertiaire : commercial, gestion administration des entreprises, services...
- Technique : IAA, Production, Génie Bio,...

### Préinscriptions en ligne

sur notre site [www.isema.fr](http://www.isema.fr)

### Épreuves de sélection :

entretiens et tests écrits

(voir dates sur le site [www.isema.fr](http://www.isema.fr))



Le goût de la Réussite



L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE COMMERCE  
DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, BIO-INDUSTRIES,  
DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT

**Isema**  
Agroparc Espace Pinède  
Cité de l'entreprise  
40 rue Claude Adrien Helvétius  
BP 91201  
84911 Avignon Cedex 9

Tél. : 04 27 85 86 81  
E-Mail : [contact@isema.fr](mailto:contact@isema.fr)

[www.isema.fr](http://www.isema.fr)



création : La Vache Noire Sud - crédit photo : FondEchancFotoBa.com

Isema école partenaire de  

Le goût de la Réussite



L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE COMMERCE  
DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES,  
BIO-INDUSTRIES, DU VIVANT  
ET DE L'ENVIRONNEMENT



**L'Isema** est une école supérieure de commerce reconnue par l'Etat, spécialiste de la formation des cadres et managers à double compétence technique et commerciale. Implanté sur le Technopôle Agroparc d'Avignon, l'Isema offre à ses étudiants un cadre idéal de travail.

• **Un cursus en 3 ans après un Bac+2**  
(admissions possibles en 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année)

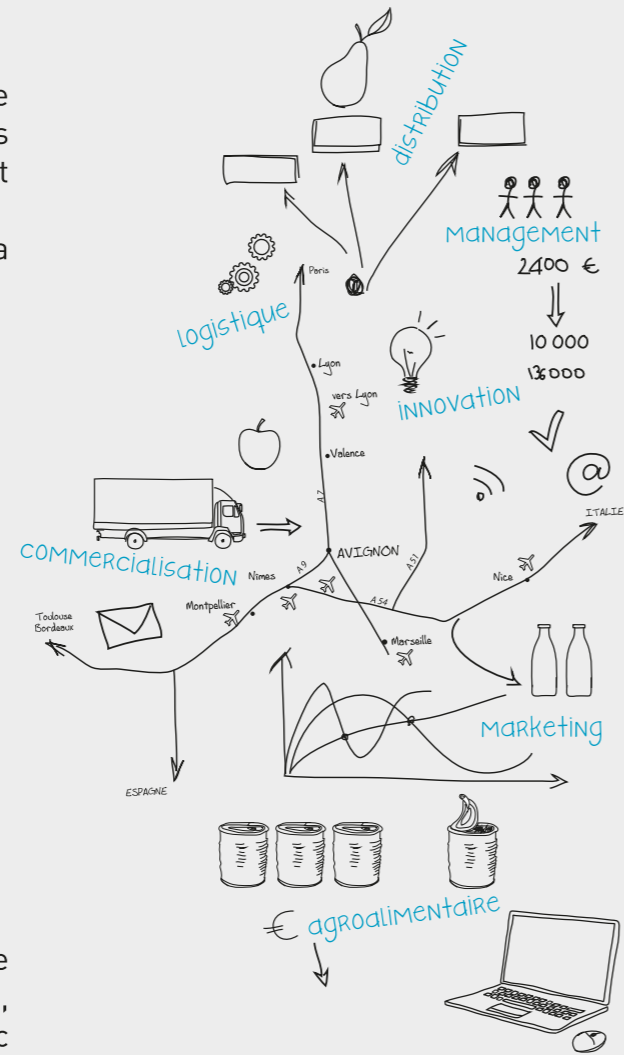
• **Des titres accrédités par les Pouvoirs Publics (inscrits au RNCP\*)**

- « Chef de Projet Commercial pour l'Agroalimentaire » niveau II (Bac+3)  
CPCA : publié au Journal Officiel du 28/04/2013
- « Responsable d'Affaires Agroalimentaires » niveau I (Bac+5)  
RAA : publié au Journal Officiel du 29/11/2013

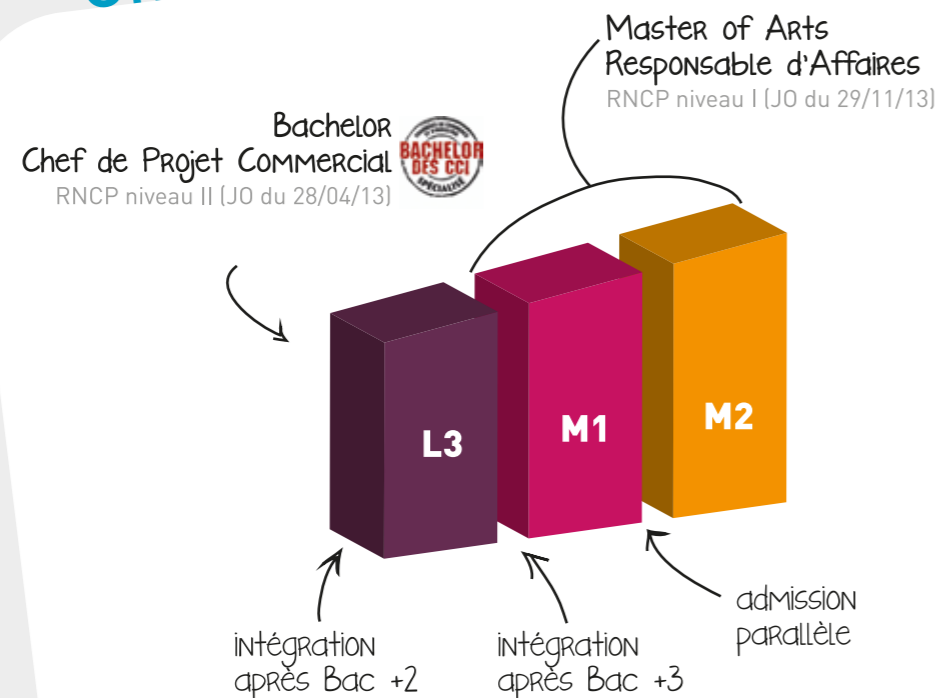
• **2 statuts** : étudiant ou alternant

• **Des entreprises partenaires :**

De la TPE à la Multinationale : Auchan, Bigard, Brake France, Charles Faraud, Carrefour, Campbell, Coca-Cola, Grands Moulins de Paris, Heineken, Jean Martin, Mc Cormick, Pronatura, Sanofi Pasteur, Système U, Casino, Fleury Michon, Transgourmet...



## Un cursus en 3 ans



\*RNCP : Registre National des Certifications Professionnelles



## Une école au cœur de secteurs dynamiques

qui vous offrent une large palette d'emplois dans les fonctions du management, du marketing, du commerce, de la logistique et de la supply chain, des achats et du développement durable.

• **Les industries du Vivant regroupant 3 secteurs en développement :**

- Les Agro-Industries
- Les Bio-Technologies
- Les Industries de l'Environnement

• **L' Agroalimentaire :**

1<sup>er</sup> secteur industriel français et européen par son Chiffre d'Affaire

• **Le Commerce, la Distribution et le B to B**

du sourcing international des matières 1<sup>ères</sup> à la vente au consommateur en incluant les échanges de produits et services entre professionnels.



## Un corps professoral et des conférenciers experts

- Le programme pédagogique associe approches conceptuelles et applications concrètes.
- Vous bénéficiez d'un juste équilibre entre les enseignements assurés par des professeurs et des professionnels.

## La double compétence

- Votre formation développe des compétences « business » associées à une culture technologique.
- Vous aurez le profil recherché par les entreprises qui plébiscitent cette double compétence.

## Une formation professionnalisante

- La mise en pratique des connaissances acquises tout au long du cursus (stages, alternance) vous permet d'être immédiatement opérationnel à la sortie de l'école.
- Taux de placement des étudiants à 6 mois après obtention du titre : 97 %

## La Responsabilité Sociétale de l'école

- diversité des profils recrutés (sciences, commerce, gestion, social...)
- accompagnement à l'obtention des bourses d'État
- accompagnement au placement en stage et en alternance
- attributions de bourses d'entreprises
- module sur le développement durable...

## Le Grand Jury Nouveaux Produits

- La démarche de création d'un produit innovant par groupe est le fil rouge de votre formation. Elle vous permet de façon très pratique d'aborder toutes les étapes de sa conception à sa commercialisation en passant par la stratégie marketing et la réalisation technique.
- Les meilleurs produits peuvent être présentés pour le concours national Ecotrofood.

## La vie étudiante

Studieux et professionnel, votre parcours à l'Isema sera riche en événements et rencontres avec :

- le BDE (week-end intégration, ski, soirées...)
- la Junior Conseil (missions entreprises, actions solidaires...)
- des moments forts (Gala, Isemathlon, remise des diplômes...)

Une réelle qualité de vie au sein du campus Agroparc (près de 3000 étudiants).

## Nos valeurs

Initiative  
Solidarité  
Enthousiasme  
Maîtrise  
Autonomie