

Notre spécificité : un ancrage dans la filière

■ Une école supérieure de commerce filière (alimentaire, industrie du vivant et de l'environnement)



■ Une structure privée à but non lucratif reconnue par l'Etat (décret du 16/04/2013)

■ Un établissement proposant 2 niveaux de formation de cadres intermédiaires et managers

- Un titre Bac+3 - Niveau II - inscrit au JO du 28/04/2013

- Un titre Bac+5 - Niveau I - inscrit au JO du 29/11/2013



■ Un service Formation Continue proposant une offre adaptée à la filière

■ Un partenariat fort avec le monde professionnel

Nos valeurs :

Ouverture, Responsabilité, Respect, Professionnalisme

Isema école partenaire de :

CFA CCIT84



Isema
Agroparc Espace Pinède
Cité de l'entreprise
105 Rue Pierre Bayle
CS 20143 - 84918 Avignon Cedex 9
Contact : Christine REY - Tel. 04 27 85 86 82
email : crey@isema.fr

WWW.ISEMA.FR



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



Au service de votre entreprise

Promouvoir
Vous aider à recruter
Renforcer vos équipes
Renforcer vos équipes
Développer vos innovations produits
Compétences
Recruter
Compétences
Innovations produits
Promouvoir votre entreprise
Développer vos compétences
Promouvoir
Innovations produits
Recruter

Le goût de la Réussite



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



40 ans d'Enseignement Supérieur Commercial

L'Isema est une école supérieure de commerce spécialiste de la formation des cadres et managers à double compétence technique et commerciale appliquée aux industries alimentaires, bio-industries, industries du vivant et de l'environnement.



Renforcer vos équipes

Salons

Des étudiants renforcent votre équipe et vous apportent un soutien logistique et commercial à l'occasion des grands salons professionnels.
> SALONS PROFESSIONNELS / SIAL / SIRAH...

Pro Act Business Management ou Supply Chain

Les étudiants réalisent en groupe pour votre compte une étude, une analyse de situation, une conduite de projet.
> 5 semaines de septembre à décembre

Stages

Des étudiants effectuent au sein de votre entreprise des stages pratiques de courte durée (1 mois) ou longue durée (jusqu'à 6 mois).



Développer vos innovations produits

Grand Jury Nouveaux Produits

Des étudiants peuvent prendre en charge un projet de votre entreprise dans le cadre de la « Démarche Nouveaux Produits » qui consiste en la création intégrale d'un nouveau produit agroalimentaire : de l'idée à l'élaboration technique en laboratoire en passant par la conception, l'emballage et sa commercialisation.

> Printemps – Palais des Papes à Avignon



Vous aider à recruter

Job dating

Pour faciliter votre recherche de stagiaires, d'apprentis ou de jeunes diplômés, l'Isema organise des entretiens de recrutement dans ses locaux.

Alternance

(apprentissage ou contrat de professionnalisation)
Vos offres de contrats en alternance sont étudiées par nos services afin de vous proposer les profils les mieux adaptés à votre demande.



Offres d'emploi

Vos offres d'emploi sont envoyées par mail à notre réseau d'anciens étudiants et jeunes diplômés.



Développer vos compétences

Découvrez nos différents programmes :



Formation Continue



Pour répondre aux besoins en compétences ou qualifications de vos collaborateurs ou de vous-même, nous vous proposons notre expertise en formation, études et conseil en :

- > MANAGEMENT - STRATÉGIE - ACHAT
- > MARKETING - COMMERCE
- > ORGANISATION ET GESTION COMMERCIALE
- > LOGISTIQUE
- > QUALITÉ ET GESTION INDUSTRIELLE
- > FILIÈRE VITI-VINI

Formations courtes, longues, qualifiantes ou diplômantes, formation sur mesure ou inter-entreprises en VAE, CPF, CIF, période de professionnalisation etc.



Promouvoir votre entreprise

Conférence Métiers

Votre entreprise vient présenter à nos étudiants son histoire, son métier, son évolution, les compétences recherchées...



Le parrain d'année de l'Isema : Christian Berthe Cofruly et président de l'UNCGFL

Parrainage d'une promotion

Chaque promotion est parrainée par une personnalité du monde professionnel. Ce parrainage vous permet de créer un lien privilégié avec les futurs diplômés.