



Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Conception et production des aliments

NOM COMPLET DU DIPLÔME

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Conception et production des aliments

Code : LP10801A



→ Niveau d'entrée : Bac + 2
Niveau de sortie : Niveau 6 (Licence, Licence LMD, licence professionnelle, Maîtrise)

🕒 Durée : 1 an
Durée en nombre d'heures : 1785 heures

🕒 • dont 665 heures en formation
• dont 1120 heures en entreprise

🏆 ECTS (diplôme) : 60



<https://www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/node/109006>

✉ Contact formation : bfc_licence-CPA@lecnam.net

Objectifs pédagogiques

Dans un contexte de **révolution numérique** et de **changements sociétaux**, l'objectif est de former des **responsables d'atelier** (voire des responsables de production) ou des **techniciens experts en recherche et développement**, capables d'intégrer tout secteur des industries agroalimentaires. Le titulaire possède non seulement une bonne connaissance des procédés de fabrication (génie industriel) ainsi que des matières premières et des produits finis (sciences des aliments), mais aussi des capacités à manager, organiser et gérer les activités de production ou de recherche et développement, en tenant compte des réglementations, en particulier, celles relevant de la sécurité des aliments.

Modalités de validation

La formation applique des modalités de contrôle des connaissances en 100% contrôle continu au moyen d'un nombre d'évaluations par unités d'enseignement (UE) détaillé dans la tableau des coefficients (mettre lien pièce-jointe). L'obtention du diplôme de cette licence professionnelle est conditionnée à :

- L'obtention des diplômes prérequis ou notification de droit d'accès.
- L'obtention d'un avis favorable à son dossier de candidature
- L'obtention de la certification de l'UE TED001 Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir
- L'acquisition à la fois d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE) pondérées par les coefficients (en tenant compte d'éventuels rattrapages), ET d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et activités en entreprises (UA).
- Une expérience professionnelle conforme (voir UA)
- La présentation au jury diplômant du Cnam d'un dossier administratif complet permettant de valider l'acquisition des compétences professionnelles en lien avec le

Compétences et débouchés

Pour le sous-parcours **Production** :

- conduire une fabrication de produits alimentaires en respectant la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail
- manager une équipe de production et tenir compte des contraintes de maintenance, de gestion de flux et de stocks.

Pour le sous-parcours **Conception** :

- participer au développement de nouveaux produits alimentaires en tenant compte du cahier des charges, des contraintes techniques, de la démarche qualité de l'entreprise et de la sécurité au travail.

En partenariat avec



Centres

Renseignements administratifs et inscription : [Centre Cnam de Dole](#)

Lieux d'enseignement :
[ENILEA Campus de Mamirolle](#)
[ENILEA Campus de Poligny](#)

Mentions officielles

Le certificateur est le Cnam
Code RNCP
40336

Date d'enregistrement au RNCP
30/05/2025

Date de l'échéance de l'enregistrement au RNCP
31/08/2030

Modalités et délais d'accès

Contactez-nous pour avoir plus d'informations concernant la formation qui vous intéresse : www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/contactez-nous

En savoir plus sur nos modalités et délais d'accès : www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/index.php/inscription

Équivalences, passerelles & suite de parcours

En savoir plus sur les équivalences, passerelles & suite de parcours : www.cnam-

- mettre en oeuvre une démarche expérimentale en utilisant les outils de gestion de projet et en appliquant les textes réglementaires et normatifs.

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

- une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).
- une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie, etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologie, Chimie).

Avoir une certification en transition écologique pour un développement soutenable (TEDS) ou être inscrit à l'UE TED001 (dérogation possible selon le diplôme Bac+2).

bourgognefranchecomte.fr/index.php/equivalences-passerelles-suite-de-parcours

Mots-clés

Industrie
agroalimentaire

Conception des
aliments

Produit alimentaire

Production des
aliments

Transformation agro-
alimentaire

Filière agro-alimentaire

Innovation - Recherche
et développement

Génie des procédés

Agroalimentaire -
Biologie

Type de diplôme

Licence professionnelle

Code NSF

221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode

Gestion production [31652]
Maintenance industrielle [31624]
Qualité sécurité agroalimentaire [21570]

Certif info

103847

Le certificateur est le Cnam.

Code du parcours

LP10801



Les frais pédagogiques de la formation sont pris en charge par les entreprises et/ou les OPCO.

Programme



Tarifs et modes de financement : www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/tarifs



Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre).

bfc_handicap@lecnam.net

Modules d'enseignement

Année 1

- Activité en entreprise
- Analyses spécialisées
- Anglais de spécialité
- Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management
- Conception : innovation et gestion
- Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir
- Mise à niveau
- Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation
- Production : management et gestion
- Projet tuteuré
- Qualité, sécurité, environnement
- Sciences des aliments
- Unité d'accompagnement

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

En l'absence des blocs de compétences ci-dessous, vous référer aux blocs de compétences sur la fiche RNCP

Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)