



## 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'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 diplôme

## 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-bourgognefranche-comte.fr/contactez-nous](http://www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/contactez-nous)

En savoir plus sur nos modalités et délais d'accès : [www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/index.php/inscription](http://www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/index.php/inscription)

## Équivalences, passerelles & suite de parcours

En savoir plus sur les équivalences, passerelles & suite de parcours : [www.cnam-](http://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 (Bioqualim, 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).

## Statut professionnel conféré

Secteurs d'activités :

Codes NAF :

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

Codes NAF :

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

Type d'emplois accessibles :

En fonction de la taille de l'entreprise : Chef de projets Recherche et Développement (R&D) junior, Technicien R&D, assistant R&D

- Concepteur culinaire, Conseiller culinaire
- Auditeur Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Assistant Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé

[bourgognefranchecomte.fr/index.php/equivalences-passerelles-suite-de-parcours](http://bourgognefranchecomte.fr/index.php/equivalences-passerelles-suite-de-parcours)

### Mots-clés

Génie des procédés

Agroalimentaire - Biologie

Innovation - Recherche et développement

Filière agro-alimentaire

Industrie agroalimentaire

Produit alimentaire

Transformation agro-alimentaire

Production des aliments

Conception des aliments

### Type de diplôme

Licence professionnelle

### Code NSF

221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

### Formacode

Gestion production [31652]

Maintenance industrielle [31624]

Qualité sécurité

agroalimentaire [21570]

### Code du parcours

LP10801



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



Tarifs et modes de financement : [www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/tarifs](http://www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/tarifs)

sécurité au travail et/ou environnement

- Cadres intermédiaires qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement
- Responsable de ligne complexe et/ou d'équipe en industries agroalimentaires
- Agents techniques de production et de méthode, ordonnancement et planification
- Chef d'équipe/conducteur d'équipements en industries agroalimentaires
- Assistant de production industries agroalimentaires
- Spécialiste en sûreté et sécurité

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Responsable R&D dans les PME
- Responsable laboratoire Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Responsable de production, d'atelier en industries agroalimentaires

En fonction de la taille de l'entreprise : Chef de projets Recherche et Développement (R&D) junior, Technicien R&D, assistant R&D

- Concepteur culinaire, Conseiller culinaire
- Auditeur Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Assistant Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Cadres intermédiaires qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement
- Responsable de ligne complexe et/ou d'équipe en industries agroalimentaires
- Agents techniques de production et de méthode, ordonnancement et planification
- Chef d'équipe/conducteur d'équipements en industries agroalimentaires
- Assistant de production industries agroalimentaires
- Spécialiste en sûreté et sécurité

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Responsable R&D dans les PME
- Responsable laboratoire Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Responsable de production, d'atelier en industries agroalimentaires

Code(s) ROME :

- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2502 - Management et ingénierie de production
- H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement
- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle



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

bfc\_handicap@lecnam.net

## Exigence du programme

Compétences attestées :

Compétences transversales

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder

- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

Compétences spécifiques de la mention

- Mettre en œuvre, optimiser et adapter les procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires dans le respect des normes, des réglementations et de la transition énergétique
  - Suivre et adapter les cycles de production selon le plan d'ordonnancement défini et en utilisant les outils de suivi de production à disposition
  - Manager une équipe de collaborateurs
  - Mettre en place les indicateurs de suivi adéquats en lien avec les objectifs de coût, qualité, délais
  - Analyser les incidents en production et proposer des solutions de remédiation
  - Gérer les ressources matérielles en production
    - Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
  - Développer et appliquer la méthode d'analyse des dangers en tenant compte des risques associés
  - Appliquer la réglementation, les normes et référentiels en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les risques professionnels et l'environnement (traitement des effluents, bilan carbone...)
  - Contribuer à l'amélioration continue en mettant en place des indicateurs de suivi, des outils de management de la qualité, de résolution de problèmes et d'analyses des risques
  - Réaliser les audits internes et formaliser, communiquer et suivre un plan d'actions
  - Assurer la veille réglementaire
  - Mettre en œuvre les cahiers des charges des productions alimentaires sous signe officiel de qualité
  - Réaliser une veille technique et concurrentielle
  - Concevoir et développer des produits alimentaires innovants en analysant les tendances du marché, les besoins des consommateurs, les nouvelles technologies disponibles, l'évolution de la réglementation et les impacts sur la santé, dans un contexte de développement durable
  - Utiliser des techniques d'analyses physico-chimiques des ingrédients et produits finis
  - Intégrer des exigences sensorielles, nutritionnelles et environnementales dans les formulations
  - Rédiger des fiches produit mettant en avant les caractéristiques techniques et les avantages consommateurs (goût, nutrition, praticité)
  - Participer à la création de supports simples pour la communication (présentations, brochures)
  - Assister à des salons ou événements pour présenter les produits et recueillir des retours
  - Présenter et expliquer, en français et en anglais, aux visiteurs (clients et professionnels) les produits, les matières premières employées et les technologies mises en œuvre
- Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.
- Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

## Système de notation

Modalités d'évaluation :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS

# Programme

## 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](#)