



Licence Professionnelle Conception et Production des Aliments (CPA)*

Code
LP10801A
60 crédits

Prérequis
Bac +2

Durée
1 an

Localisation
ENILBIO de
Poligny (39)

Modalité

Alternance

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

Handicap :

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

*Intitulé exact du diplôme :

Sciences, Technologies, Santé
Mention Industrie agroalimentaires :
Gestion, production et valorisation
Parcours
Conception et production des aliments

La Licence professionnelle CPA a pour objectif 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

Les + de la formation

Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Publics / conditions d'accès

- ⊕ Être titulaire d'un Bac+2 (BTS/BTSA, DUT, voir licence...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- ⊕ Formation accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam

La sélection se fait sur **dossier et entretien** :

- ⊕ Examen du dossier de candidature par le responsable pédagogique,
- ⊕ Tests et entretien de recrutement.

La candidature sera validée par la signature d'un contrat d'alternance.

Méthodes et moyens

Formation de 665 heures sur 2 semestres comprenant 8 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS*

⊕ Modalités pédagogiques :

Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur des plateformes d'enseignement à distance et des centres de ressources, visites d'entreprises.

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.

⊕ Moyens pédagogiques :

La **halle de fabrication de produits laitiers et agroalimentaires** permet aux élèves de se retrouver dans les mêmes conditions que celles rencontrées en entreprise. Tout étudiant de l'ENIL a accès à la halle de génie alimentaire communément appelée **HTLA** et qui s'étend sur plus de 5 000m².

Conditions de délivrance du diplôme

- ⊕ Moyenne générale $\geq 10/20$ à l'ensemble des unités
- ⊕ Période de professionnalisation en entreprise d'une année (contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou autre)
- ⊕ Moyenne des unités d'expérience professionnelle $\geq 10/20$ (UAAB07 / UAAB12)

Les débouchés

- ⊕ **Insertion emploi :**
 - ⊕ Assistant formulation ou assistant/technicien Recherche et Développement.
 - ⊕ Responsable Recherche et Développement dans les PME, en charge de la mise au point de produits/process/emballage
- ⊕ **Poursuite d'études :**
 - ⊕ La licence n'a pas pour vocation une poursuite d'étude. Néanmoins certains apprenants postulent à divers Masters ou écoles d'ingénieurs.

Les enseignements

USAB0C	Harmonisation	0 ECTS
USAB30	Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	5 ECTS
USAB31	Anglais de spécialité	2 ECTS
USAB32	Qualité, sécurité, environnement	5 ECTS
USAB0F	Sciences des aliments	9 ECTS
USAB33	Analyses spécialisée	3 ECTS
USAB35	Conception : innovation et gestion	10 ECTS
USAB36	Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	6 ECTS
UAAB07	Projet tuteuré	8 ECTS
UAAB12	Activité en entreprise	12 ECTS
TOTAL		60 ECTS

Les avantages de l'alternance

- ⊕ Allier formation et professionnalisation
- ⊕ Progresser dans votre professionnalisation accompagnée de votre maître d'apprentissage et d'un tuteur de projet du centre de formation
- ⊕ Une formation prise en charge par le financement alternance
- ⊕ Période de professionnalisation rémunérée
- ⊕ Statut salarié

Infos pratiques

Début de la formation :

Fin août de l'année universitaire en cours

Durée : 1 an – 665 heures de formation

Rythme de l'alternance :

- 16 semaines minimum en entreprise
- 20 semaine en centre de formation

Lieu de formation : ENILBIO de Poligny (39)

Dossier de candidature
à télécharger :
cnam-bourgognefranchecomte.fr
ou sur demande.



Centre Cnam de Belfort

13, Rue Ernest Thierry-Mieg
90010 BELFORT Cedex

Tél : 03 84 58 33 10

www.cnam-bourgognefranchecomte.fr

Une question ? Contactez-nous !

bfc_belfort@lecnam.net

le cnam
Bourgogne – Franche-Comté

