Diplôme d'établissement ex niveau II Responsable en ingénierie d'étude et de production option Production parcours Agro-alimentaire

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :
Titulaire d'un bac+2 scientifique ou technique (ou validation des acquis de l'expérience ou des études supérieures).

Objectifs

Acquérir l'essentiel des connaissances scientifiques et techniques pour une bonne maîtrise professionnelle des activités de cadre relevant des agro-industries (et de leurs partenaires).

Modalités de validation

Valider les 120 ECTS constituant le titre et avoir une expérience professionnelle de **24 mois dont un an dans la spécialité du diplôme** ou une expérience professionnelle de 24 mois complétée par un **stage de 6 mois dans la spécialité**.

Compétences

A l'issue de la formation, le responsable en ingénierie d'études et de production sera capable de :
- Établir un cahier des charges permettant l'optimisation de la production en relation avec les fournisseurs, les sous-traitants
- Superviser une unité de production et mettre en application un programme de fabrication en fonction des objectifs à atteindre à partir d'une connaissance approfondie des ressources utilisées dans les industries agroalimentaires
- Choisir et appliquer des méthodes d'organisation (dimensionnement, planification de ressources humaines, matérielles et financières) et de suivi de production (enregistrement des activités de production et contrôle de ces activités)
- Organiser et réaliser le programme des essais et recherche (analyse des données, constitution des plans d'expérience) et utiliser les résultats des tests et mesures, en fonction de la nature des produits et Process concernés
- Effectuer les analyses liées aux industries concernées en laboratoire ou en production (telles que des analyses physico-chimiques, chromatographiques, microbiologiques, sensorielles, rhéologiques, ...)
- Analyser les risques sur la chaine de fabrication et mettre en place la démarche HACCP
- Préparer, rédiger et présenter des audits qualité (maitrise des normes ISO, AFNOR)
- Vérifier et mettre en œuvre les différentes réglementations en matière d'hygiène et sécurité

Mis à jour le 07-10-2026

Code : DIE6601A

120 crédits

Diplôme d'établissement ex niveau II

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Rebeca GARCIA

Responsabilité opérationnelle : Cécile COURTOIS

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Sans niveau spécifique

Mode d'accès à la certification :

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Formation continue
- Contrat de professionnalisation

NSF : Gestion de production dans les industries agro-alimentaires (221p) , Contrôle de qualité alimentaire (221r)

Métiers (ROME) :

Code CertifInfo : 96833

Contact national :

EPN07 - IAA

292 rue Saint Martin
75003 Paris
01 40 27 21 67
Hind KHAZRANE
hind.khazrane@lecnam.net

Enseignements

114 ECTS

Management de la qualité et maîtrise des risques	AGR103 3 ECTS
Toxicologie et dangers physiques, chimiques et allergènes dans les aliments	AGR104 3 ECTS
Formulation d'aliments et alternatives one health	BCA105 6 ECTS
Qualités nutritionnelles et perception sensorielle des aliments	AGR102 3 ECTS
Génie des Bioprocédés	AGR201 3 ECTS
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	BCA120 6 ECTS
TP Formulation et conception raisonnée d'aliments	BCA107 6 ECTS
TP Outils de contrôle qualité des aliments	BCA108 6 ECTS
Introduction au Génie des Bioprocédés	BCA121 6 ECTS
Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes	AGR100 3 ECTS
Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés	AGR101 3 ECTS
TP Microbiologie pour la sécurité sanitaire et la fermentation d'aliments	BCA124 6 ECTS
Management et organisation des entreprises	MSE102 6 ECTS
Management d'équipe et communication en entreprise	TET102 6 ECTS
Expérience professionnelle de 24 mois	UA411A 48 ECTS