Licence Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologies parcours Agro-industries En alternance

Présentation

Publics / conditions d'accès

Titulaire d'un diplôme BAC+2 (DEUG, DUT, DEUST, BTS, ou tout diplôme d'établissement homologué de niveau équivalent) dans le domaine des sciences du vivant ou de la chimie, ou obtenu dans le cadre de la VAE.

Accès possible par la VAPP, le dossier devant impérativement être déposé avant le démarrage de la formation.

Objectifs

- Acquérir une solide culture générale dans les domaines des sciences du vivant et de la matière;
- Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour exercer une activité professionnelle de technicien supérieur/expert, d'agent de maîtrise ou d'assistant ingénieur dans le secteur des agro-industries (unités de production, laboratoires de recherche et développement, services qualité);
- Comprendre et s'adapter à l'émergence de nouvelles technologies.
- Développer des compétences d'autonomie en documentation, réalisation technique et analyse;
- Acquérir la capacité de communiquer des résultats scientifiques en français et en anglais professionnel.

Modalités de validation

Obtenir l'intégralité des unités d'enseignement composant la troisième année de licence ainsi que l'unité d'activité correspondant à l'expérience professionnelle (alternance d'un an dans une entreprise du domaine des agro-industries).

Dans le cadre de la mise en œuvre du principe de compensation dans les licences générales du Cnam, vous pouvez consulter la note règlement 2015-03/DNF auprès de la scolarité de votre centre.

Compétences

RNCP39690BC01 - Utiliser les outils numériques de référence

- 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

RNCP39690BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse

- 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

RNCP39690BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

- 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

RNCP39690BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

Mis à jour le 11-09-2026

Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 30-05-2025

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : LG04001B

180 crédits

Licence

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Marion POMMET

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 4 (ex Niveau IV)

Niveau CEC de sortie : Niveau 6 (ex Niveau II)

Mention officielle : Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

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

NSF : Chimie-biologie, biochimie (112) , Biochimie des produits alimentaires ; biochimie appliquée aux procédés industriels (112f) , Sciences des ressources agro-alimentaires (113f) , Chimie des matériaux et des métaux ; chimie des processus industriels ; chimie des produits alimentaires (116f) , Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; biologie des produits et des contrôles alimentaires ; biopharmacologie (118f) , Contrôle qualité de produits et procédés industriels (200r) , Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221) , Gestion de production dans les industries agro-alimentaires (221p) , Contrôle de qualité alimentaire (221r)

Métiers (ROME) : Technicien / Technicienne de recherche

- 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

RNCP39690BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- 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

RNCP39690BC06 - Participer à la résolution de problématiques par l'activité expérimentale

- Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous-domaine scientifique et technique cohérent pour résoudre un problème, notamment un problème de conception ou d'ingénierie
- Identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale

RNCP39690BC07 - Analyser, exploiter et représenter les résultats expérimentaux

- Se servir aisément des outils et méthodes de recueil, de traitement et d'analyse des données pour observer et analyser les phénomènes et/ou les comportements du sous-domaine
- Manipuler les principaux outils de modélisation et de représentation
- Valider un modèle par comparaison de ses prévisions aux résultats expérimentaux, et apprécier ses limites de validité
- Mettre en œuvre des techniques simples d'algorithmique et de programmation pour l'acquisition et le traitement de données
- Identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale

RNCP39690BC08 - Mettre en œuvre une solution en prenant en compte son contexte d'exécution

- Identifier les contraintes d'intégration d'équipements dans un ensemble fonctionnel (poste de production), en considérant les modalités d'usage par les opérateurs humains en exploitation et en maintenance
- Caractériser les liens de performance (délai, qualité) entre l'activité automatisée et le processus de valeur ajoutée dans lequel elle s'inscrit

appliquée (H1210) , Technicien / Technicienne de recherche alimentaire (H1210) , Technicien / Technicienne laboratoire de recherche-développement (H1210) , Conducteur / Conductrice de ligne automatisée en industrie alimentaire (H2102) , Conducteur / Conductrice de ligne de production/fabrication en industrie alimentaire (H2102) , Conducteur / Conductrice d'installation automatisée en industrie alimentaire (H2102) , Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire (H2102) , Assistant / Assistante technique d'ingénieur de production (H2502) , Biochimiste en laboratoire d'analyse industrielle (H1503) , Biochimiste en laboratoire de contrôle en industrie (H1503) , Chargé / Chargée d'analyses physico-chimiques de laboratoire (H1503) , Technicien / Technicienne biochimiste d'analyse industrielle (H1503) , Technicien / Technicienne biochimiste en laboratoire de contrôle en industrie (H1503) , Technicien / Technicienne de laboratoire de contrôle en industrie alimentaire (H1503) , Technicien / Technicienne qualité en industrie alimentaire (H1503)

Code répertoire : RNCP39690

Contact national :

EPN07 - Agroalimentaire
292 rue Saint Martin
75003 Paris

Marion Pommet
marion.pommet@lecnam.net

Enseignements

60 ECTS

L3 60 ECTS

Mathématiques appliquées : Mathématiques - informatique - méthodes numériques	UTC101 3 ECTS
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	BCA120 6 ECTS
Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes	AGR100 3 ECTS
Formulation d'aliments et alternatives one health	BCA105 6 ECTS
TP Formulation et conception raisonnée d'aliments	BCA107 6 ECTS
Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés	AGR101 3 ECTS
Qualités nutritionnelles et perception sensorielle des aliments	AGR102 3 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
Information et communication scientifique	ENG265 3 ECTS
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir	TED001 3 ECTS
Anglais professionnel	ANG320 6 ECTS
Séquences en entreprise	UAAB23 12 ECTS