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

Présentation

Publics / 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).

Objectifs

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

Pour le sous-parcours **Production** :

Mis à jour le 09-02-2026

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

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : LP10801A

60 crédits

Licence professionnelle

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle : Loïc LOUARME

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

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
- Validation des Acquis de l'Expérience

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP40336

Code CertifInfo : 103847

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

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

Enseignements

60 ECTS

Mise à niveau	USAB0C 0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB30 3 ECTS
Anglais de spécialité	USAB31 2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	USAB32 4 ECTS
Sciences des aliments	USAB0F 9 ECTS
Analyses spécialisées	USAB33 3 ECTS

Une UE à choisir parmi : 10 ECTS

Production : management et gestion	USAB34 10 ECTS
Conception : innovation et gestion	USAB35 10 ECTS

Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	USAB36 6 ECTS
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir	TED001 3 ECTS
Projet tuteuré	UAAB07 8 ECTS
Activité en entreprise	UAAB12 12 ECTS