

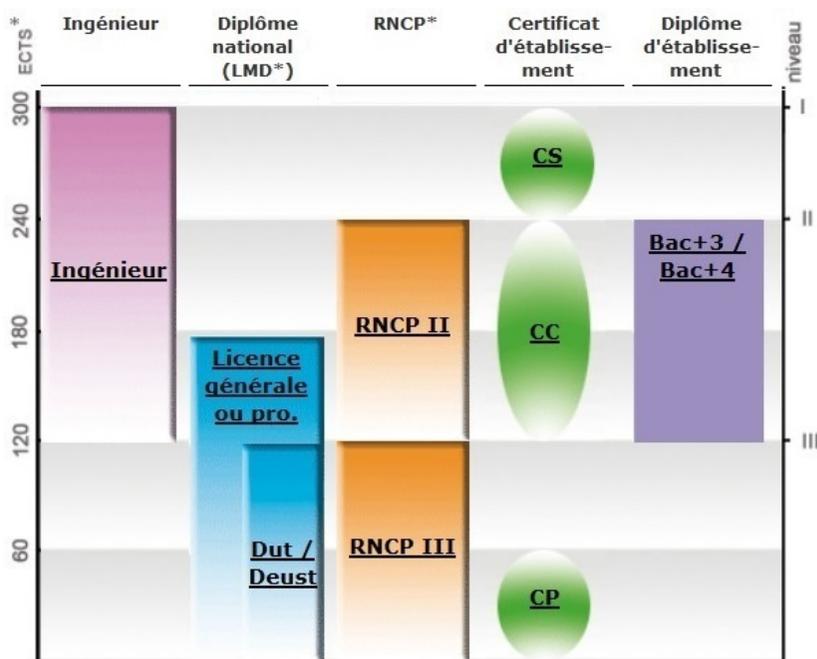
Diplomes et certificats en Industries agroalimentaires

Présentation du secteur de l'agroalimentaire

L'agroalimentaire représente le **premier secteur industriel en France**, aussi bien en termes de chiffre d'affaires que d'emplois. En 2014, 15 500 entreprises (98 % de TPE/PME) employaient près de 500 000 personnes. L'agroalimentaire joue un rôle clé dans l'aménagement et la vitalité du territoire puisqu'il transforme 70 % de la production agricole française.

Les emplois sont répartis sur tout le territoire national et dans tous les niveaux de formation.

Les **fonctions occupées sont variées** et se situent dans les domaines de la production, de l'ingénierie d'études ou de procédés, de l'environnement, de la qualité / sécurité, de la commercialisation / marketing et de la recherche et développement.



* ECTS: European Credits Transfert System

LMD: Licence, Master, Doctorat: diplômes reconnus en Europe

RNCP: Répertoire National des Certifications Professionnelles

Détail des diplômes en agroalimentaire

Le Cnam a reçu une habilitation du ministère pour délivrer ces titres et diplômes qui sont donc reconnus par l'Etat. L'offre de formation de l'équipe IAA est présente à tous les niveaux, du Bac au Bac + 5. Selon les formations, les cours sont dispensés hors temps de travail (HTT), à distance (FOAD) ou en alternance. Il existe une continuité de formation entre les différents niveaux.

Niveau de sortie	Intitulé	Code
Bac + 5	Ingénieur Cnam spécialité agroalimentaire (plaquette ; maquette de composition des UE)	CYC8000A
Bac + 4	Responsable en ingénierie d'étude et de production , option Production, parcours Agro-alimentaire (maquette de composition des UE)	DIE6601A
Bac + 3	Licence générale Sciences Technologies Santé, mention Sciences et technologies, parcours Agro-industries (plaquette ; maquette de composition des UE)	LG04001A
Bac + 3	Licence professionnelle Sciences Technologies Santé, mention Métiers des arts culinaires et arts de la table - parcours Arts et métiers de bouche - parcours Gestion de production en restauration collective	LP15201A LP15202A
Bac + 2	Technicien de laboratoire en chimie, biochimie, biologie (maquette de composition des UE)	CPN9600A
Bac + 2	DEUST Production et transformations, parcours Arts et métiers de bouche	DUS0200A

Documents et liens utiles

[Imbrication des cursus Technicien de laboratoire et LG agro-industries](#)
[Imbrication des cursus L3 agro-industries et Ingénieur agroalimentaire](#)
[Valider ses acquis](#)
[Trame pour la rédaction du rapport d'activité de la licence générale](#)
[Devenir ingénieur en agroalimentaire](#)
[Demander un diplôme](#)

Pour en savoir plus sur la filière et les métiers associés

[ANIA](#)
[Alimétiers](#)

Détail des certificats en agroalimentaire

Formation courte professionnalisante qui correspond à un métier ou une compétence nouveaux, recherchés par les entreprises. D'une durée moyenne de 300 heures, la certification permet de faire évoluer sa carrière, de s'insérer sur le marché du travail ou de se reconvertir.

Niveau d'entrée	Intitulé	Code
Bac + 4	Certificat de spécialisation Bioprocédés (présentation)	CS6000A
Bac + 2	Certificat de compétence Microbiologie (maquette de composition des UE)	CC11700A
Bac + 2	Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires	CC6100A
Bac + 1	Certificat professionnel Technicien spécialisé en arts et métiers de bouche	CP4100A

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/diplomes-et-certifications-en-iaa/diplomes-et-certificats-en-industries-agroalimentaire>