

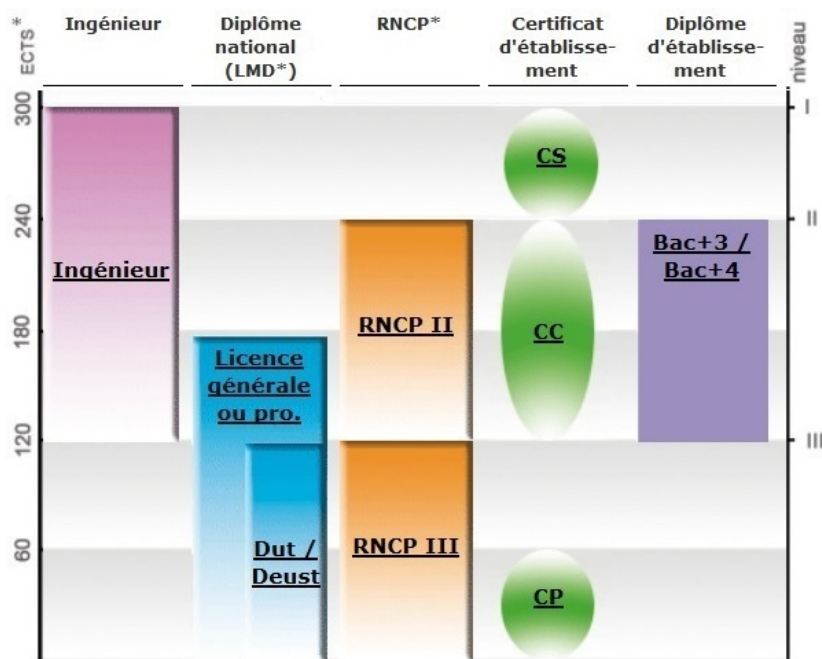
### Diplomes et certificats en Industries agroalimentaires

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.

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.



\* ECTS: European Credits Transfert System  
LMD: Licence, Master, Doctorat: diplômes reconnus en Europe  
RNCP: Répertoire National des Certifications Professionnelles

#### Liens utiles:

[Demander un diplôme](#)

**Pour en savoir plus sur la filière et les métiers associés:**

ANIA  
Alimétiers  
FranceAgriMer  
APECITA

**Détail des diplômes de l'équipe IAA du Cnam:**

Le Cnam a reçu une habilitation du ministère pour délivrer ces titres et diplômes qui sont donc reconnus par l'Etat.

Niveau de sortie	Intitulé	Code
Bac + 5	<b>Ingénieur Cnam</b> spécialité agroalimentaire (maquette de composition des UE)	CYC80
Bac + 4	<b>Responsable en ingénierie d'étude et de production</b> , option Production, parcours Agro-alimentaire (maquette de composition des UE)	CPN8601A
Bac + 3	<b>Licence générale</b> Sciences Technologies Santé, mention Sciences pour l'ingénieur, parcours Agro-industries (maquette de composition des UE)	LG03409A
Bac + 3	<b>8 parcours de Licence professionnelle</b> Sciences, Technologies, Santé - mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (4 parcours différents) - mention Commercialisation de produits alimentaires (1 parcours) - mention Métiers des arts culinaires et arts de la table (2 parcours différents) - mention Métiers des ressources naturelles et de la forêt (1 parcours)	LP108 LP103 LP132 LP143
Bac + 2	<b>Technicien de laboratoire</b> en chimie, biochimie, biologie (maquette de composition des UE)	CPN38
Bac + 2	<b>DEUST</b> Production et transformations, parcours Arts et métiers de bouche	DUS02

**Détail des certificats:**

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 reconverter.

Niveau d'entrée	Intitulé	Code
Bac + 4	<b>Certificat de spécialisation</b> Bioprocédés (plaquette)	CS60
Bac + 2	<b>Certificat de compétence</b> Microbiologie (maquette de composition des UE)	CC117
Bac + 2	<b>Certificat de compétence</b> Productions agricoles et technologies agro-alimentaires	CC61
Bac + 2	<b>Diplôme d'établissement</b> Conseiller en alimentation du sportif	DIE05
Bac + 1	<b>Certificat professionnel</b> Technicien spécialisé en arts et métiers de bouche	CP41

