

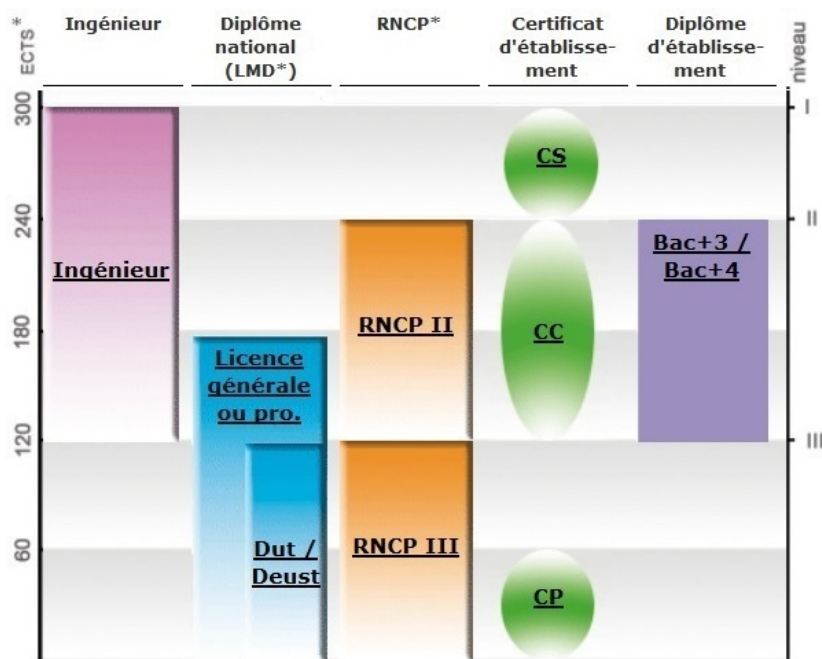
Diplomes et certificats en Industries agroalimentaires

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 | Ingénieur Cnam spécialité agroalimentaire (maquette de composition des UE) | CYC51 |
| Bac + 4 | Responsable en ingénierie d'étude et de production , option Production, parcours Agro-alimentaire (maquette de composition des UE) | CPN86p1 |
| Bac + 3 | Licence générale Sciences Technologies Santé, mention Sciences pour l'ingénieur, parcours Agro-industries (maquette de composition des UE) | LG03409A |
| Bac + 3 | 8 parcours de Licence professionnelle 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 | Technicien de laboratoire en chimie, biochimie, biologie (maquette de composition des UE) | CPN38 |
| Bac + 2 | DEUST 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 | Certificat de spécialisation Bioprocédés (plaquette) | CS60 |
| Bac + 2 | Certificat de compétence Microbiologie (maquette de composition des UE) | CC117 |
| Bac + 2 | Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires | CC61 |
| Bac + 2 | Diplôme d'établissement Conseiller en alimentation du sportif | DIE05 |
| Bac + 1 | Certificat professionnel Technicien spécialisé en arts et métiers de bouche | CP41 |

