

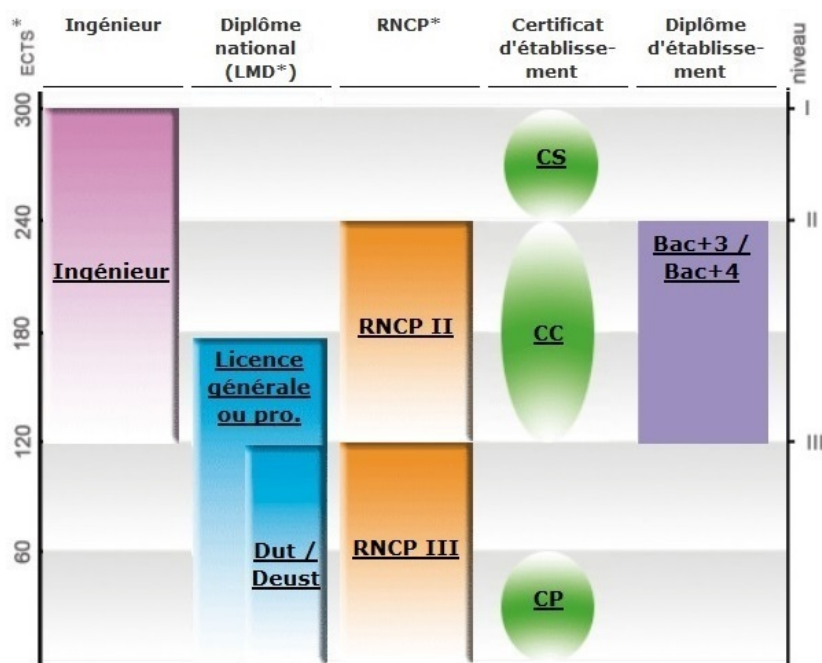
Diplomes et certificats en Industries agroalimentaires

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](#)
- [Trame pour la rédaction du rapport d'activité de la licence générale](#)
- [Admission à l'école d'ingénieur du Cnam \(EICnam\)](#)

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 (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 (maquette de composition des UE)	LG04001A
Bac + 3	Licence professionnelle Sciences Technologies Santé, mention Métiers des arts culinaires et arts de la table - parcours Gestion de production en restauration collective - parcours Arts et métiers de bouche	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

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)	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>