



## Diplôme d'ingénieur·e spécialité Agroalimentaire

Le diplôme d'ingénieur·e du Conservatoire national des arts et métiers, spécialité Agroalimentaire s'appuie sur un programme pluridisciplinaire mettant l'accent sur une triple compétence technique, scientifique et managériale. L'ingénieur·e agroalimentaire intervient à chaque étape de transformation des matières premières agricoles en produits alimentaires en répondant aux attentes des consommateurs (bons, sains, durables). Proposée en distanciel en cours du soir, la formation d'ingénieur·e en Agroalimentaire est habilitée par la Commission des titres d'ingénieur·e·s (Cti).

### Objectifs

Acquérir les connaissances et compétences permettant une bonne maîtrise professionnelle des activités scientifiques et technico-économiques dans les agro-industries et chez leurs partenaires.

- Comprendre les enjeux et les besoins des industries agroalimentaires
- Conduire des projets de Recherche et Développement
- Concevoir un produit alimentaire : formulation et procédé
- Assurer la veille technologique et participer à la démarche d'innovation des entreprises
- Manager des équipes

### Prérequis

Niveau Bac+2 (minimum) dans un des domaines :

- Agroalimentaire
- Diététique
- Biologie
- Biochimie
- Sciences du vivant
- etc.

### Programme (Code : CYC80)

Nombre de crédits ECTS : 180

Cursus de 3 à 5 ans à votre rythme (6 semestres)

- **Tronc commun** : 4 UE fondamentales + anglais (Socle scientifique commun à tous les diplômes d'ingénieur).

- **Bloc de 14 UE cœur de métier** dont 1 projet expérimental.

- **Bloc d'UE transversales dites « plug in »** : au choix.

- **L'Oral probatoire** indispensable avant la réalisation du mémoire.

- **Mémoire** de fin d'études sur un projet de 6 mois mené en situation de travail.

**Expérience professionnelle** : 3 ans minimum avant la fin du cursus.

Possibilité de validation d'UE par la VES (Validation des études supérieures) en fonction de vos études.

### Modalités

- **Hors temps de travail (HTT)**

Compatible avec un emploi.

- **Formation ouverte à distance (FOAD)**

Cours distanciels en asynchrone ou en synchrone, Plateforme numérique, forum de discussion, tutorat pour le projet de fin d'études.

Présentiel requis au minimum : 2 semaines de TP et 2 semaines de projet.

- **Validation des acquis (VAE)**. Si votre parcours professionnel vous a permis d'acquérir des compétences nouvelles et de progresser en terme de responsabilités dans un ou plusieurs secteurs du domaine de l'agroalimentaire, la VAE peut vous permettre d'obtenir tout ou partie de ce diplôme.

**La VAE, pensez-y !**

[www.cnam.fr](http://www.cnam.fr)

rubrique Formation - valider ses acquis

## Perspectives professionnelles

L'ingénieur·e Cnam, spécialité Agroalimentaire peut intervenir dans des secteurs transformant et utilisant des agro-ressources à des fins alimentaires ou non.

Il intervient principalement en :

- Production
- Qualité
- Recherche & Développement
- Conseil et Formation

## Les financements possibles

- Prise en charge employeur
- Prise en charge Pôle emploi

# CURSUS en 6 semestres

Admissibilité sur dossier  
et Inscription à l'EICnam  
(Ecole d'Ingénieurs du Cnam)

Oral  
probatoire

Jury Délivrance  
du diplôme

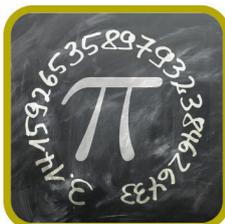
semestre 1

semestre 2 à 5

semestre 6

**UE TRONC COMMUN**  
+ Anglais

+ Expérience professionnelle : 6 mois



**UE CŒUR DE METIER**  
AGRO

+ Expérience professionnelle : 6 mois



**UE TRANSVERSALES** dites «PLUG IN»  
« Socio économique »

+ Expérience professionnelle : 18 mois



**MÉMOIRE et  
SOUTENANCE**

+ Projet : 6 mois

Sur la base d'un  
projet de 6 mois  
réalisé en situation  
de travail  
(stage ou emploi)

Tutorat par un  
membre de l'équipe  
enseignante



Dircom Cnam - Br - mai 2021 (1) Pixabay - Sushu Modigliani/Non Project

## Contacts

[cecile.courtoisviollet@lecnam.net](mailto:cecile.courtoisviollet@lecnam.net)

## Renseignements et Inscriptions

Ecole d'ingénieur·e·s du Cnam  
292, rue St Martin  
75003 Paris

[ecole-ingenieur.cnam.fr](http://ecole-ingenieur.cnam.fr)