

Avec ses 230 centres
en France il y a
toujours un Cnam
près de chez vous !

le cnam

LA FORMATION sur mesure



www.cnam.fr

le cnam

Licence générale - LG04001A

Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologies parcours

Agro-industries

Le Cnam, un établissement de formation reconnu pour vous faire réussir

L'agroalimentaire, premier secteur industriel en France,
de belles perspectives d'emploi sur tout le territoire.

Introduction

Cette licence permet à des techniciens supérieurs d'accéder à des postes avec plus de responsabilités. Les fonctions occupées sont variées et se situent dans les domaines de la production, de la qualité/sécurité des aliments et de la recherche et développement (R&D).

Conditions d'accès

- En L1 : bac scientifique, technique ou professionnel (remise à niveau proposée si nécessaire) ou diplôme français ou étranger équivalent ; VES possible sur certaines UE en cas de justification de formation postbac équivalente.
- En L3 : diplôme bac+2 dans le domaine des sciences du vivant ou de la chimie, ou, dans le cadre de la VES ou de la VAPP, en justifiant de l'équivalence de deux années (120 ECTS) de formation postbac dans les sciences et techniques industrielles ou d'une activité professionnelle avec des missions de niveau bac+2.

Objectifs

- Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour exercer une activité professionnelle de technicien supérieur/expert, d'agent de maîtrise ou d'assistant-ingénieur dans le secteur des agro-industries ;
- Comprendre et s'adapter à l'émergence de nouvelles technologies en agroalimentaire ;
- Développer des compétences d'autonomie en documentation, réalisation technique, analyse et communication des résultats scientifiques.

Compétences visées

- Mobiliser des concepts disciplinaires de biochimie, physico-chimie, microbiologie, analytique, statistique pour analyser les phénomènes rencontrés dans des unités de production, dans les services d'ingénierie, ou dans des laboratoires de R&D du secteur des industries agroalimentaires ;
- Proposer des formulations pour améliorer les diverses qualités des aliments ou des actions préventives et/ou correctives afin de maîtriser les risques et de garantir la sécurité des denrées alimentaires ;
- Maîtriser les manipulations courantes dans les industries agroalimentaires ainsi que les outils de recueil, traitement et analyse des données ;
- Communiquer aisément par oral et par écrit, en français et en anglais professionnel.

Passerelles

L'obtention de la L2 permet de valider le titre RNCP de niveau 5 Technicien de laboratoire (CPN9600A).

Pour sa part, la L3 peut être un premier palier vers le diplôme d'ingénieur en agroalimentaire (CYC8000A).

Responsable de la licence

Marion Pommet

Perspectives professionnelles

- Chargé d'analyses physico-chimiques
- Technicien de laboratoire en R&D, contrôle, production en industrie agroalimentaire
- Biochimiste en laboratoire d'analyse ou de contrôle qualité
- Assistant technique d'ingénieur en études, recherche et développement en industrie



Licence générale Agro-industries

Organisation et modalités d'enseignement

- Volume horaire de la formation par année : (environ) 250h
Acquisition à la carte, selon votre disponibilité, des UE ou des blocs de compétences.
Durée moyenne : 5 ans à partir du niveau bac, 2 ans pour la L3.
Nombre de crédits ECTS par année : 60
- Cours et travaux dirigés accessibles à distance et répartis en semestres (supports sur plateforme numérique Moodle, forum de discussion, classes virtuelles).
- Anglais et travaux pratiques en présentiel (semaines bloquées pour CHG005, BCA002, BLG003 et BCA107 et 2 regroupements obligatoires sur Paris pour ETR102).

Modalités de validation

- Valider toutes les UE
- Justifier d'un an d'expérience professionnelle (éventuellement fractionnée) par année de licence suivie, de niveau bac+2 pour la L3. Si cette expérience n'est pas dans le domaine du diplôme, un stage de 3 à 6 mois dans la spécialité sera exigé.
- Produire un rapport d'activité décrivant les compétences acquises de manière argumentée, ainsi que l'une des expériences de façon approfondie suivant la méthodologie en vigueur.
- Possibilité de validation partielle ou totale dans le cadre d'une VAE

Modalités d'inscription et tarifs

- Les tarifs et modalités d'inscription varient selon chaque centre Cnam en région.
- Les inscriptions se font « à la carte » pour chaque UE auprès du centre Cnam le plus proche de votre domicile, renseignez-vous : www.cnam.fr (rubrique Régions + Répertoire)
- Au centre Cnam Paris : www.cnam-paris.fr (rubrique M'inscrire):
 - Tarif individuel : 30 € pour 1 ECTS ; 180 € pour 1 UA (gratuité pour UAAB09, UAAB0A et UAAB16)
 - Tarif employeur : 150 € pour 1 ECTS ; 900 € pour 1 UA (gratuité pour UAAB09, UAAB0A et UAAB16)
- L'inscription à certaines UE (CHG005, BCA002, BCA107, ETR102) nécessite l'obtention préalable d'un agrément auprès de l'enseignant responsable.



Possibilité de mobiliser son compte formation (CPF) pour un financement partiel de la formation à travers divers blocs de compétences :

L1/L2

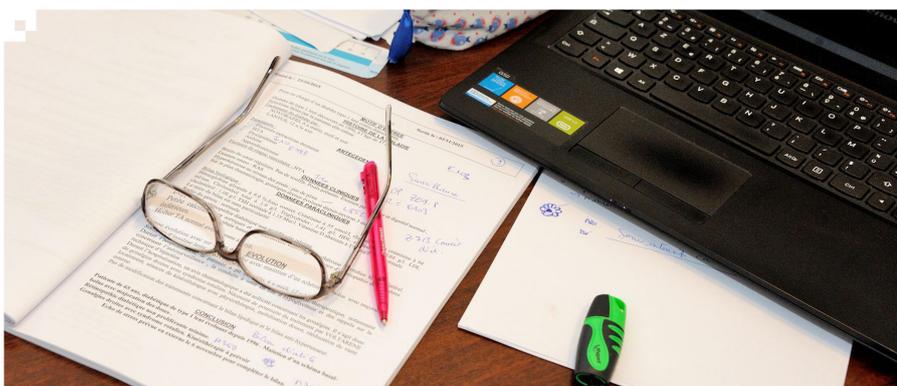
- Exploitation de données expérimentales en laboratoire (CPN96B30, correspond aux UE CHG001, CHG002 et CHG018)
- Interprétation de données d'expérience de laboratoire : (CPN96B40, correspond aux UE BLG001/BCA001/BLG002 ou aux UE CHG003/CHG004/CHG005)
- Analyses en laboratoire de biochimie, biologie : (CPN96B10, correspond aux UE BCA002, BLG003 et BCA003)

L3

- Microbiologie alimentaire : (LG040B11, correspond aux UE AGR100 et AGR101)
- Système qualité et sécurité des aliments : (LG040B61, correspond aux UE AGR104 et AGR103)
- Formulation et qualités des aliments : (LG040B21, correspond aux UE BCA105 et AGR102)
- Analyse de données en vue de guider la formulation d'aliments : (LG040B41, correspond à l'UE BCA107)
- Mathématiques et physico-chimie appliquées à la biologie : (LG040B31, correspond aux UE UTC101 et CHG102)

Programme de la licence générale Agro-industries

Licence générale Agro-industries		
Code UE	Intitulé de l'UE	Crédits
L1		
CHG001	Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (1)	6
CHG002	Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (2)	6
CHG018	Premier pas en chimie générale	6
CHG003	Chimie générale (1)	6
CHG004	Chimie générale 2 (2)	6
GAN001	Initiation aux méthodes d'analyse	6
CHG006	Premiers pas en chimie organique	6
UAAB09	Expérience professionnelle	18
L2		
CHG005	Chimie expérimentale 1 : initiation aux pratiques de laboratoire	6
BCA001	Initiation biologie-biochimie structurale	6
BLG001	Biologie fondamentale	6
BCA002	TP Biochimie fondamentale	6
BCA003	Biochimie métabolique appliquée	6
BLG002	Physiologie humaine	6
BLG003	TP Biologie fondamentale	6
UAAB0A	Expérience professionnelle	18
L3		
UTC101	Mathématiques appliquées : mathématiques - informatique - méthodes numériques	3
CHG102	Physico-chimie pour la biologie	6
AGR100	Bases de microbiologie générale	3
BCA105	Aliments et formulation	6
BCA107	TP Formulation et biochimie des aliments	6
AGR101	Microbiologie alimentaire	3
AGR102	Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	3
AGR103	Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques	3
AGR104	Sécurité des denrées alimentaires	3
ETR102	Communication et information scientifique	3
ANG320	Anglais professionnel	6
UAAB16	Expérience professionnelle	15





Depuis décembre 2021, le Cnam est certifié Qualiopi pour l'ensemble des entités de formation de l'établissement public, et pour les quatre types d'actions couvertes par cette certification :



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILANS DE COMPETENCES
ACTIONS DE VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Aider les auditeurs en situation de handicap :
handi.cnam.fr

chimie-vivant-sante.cnam.fr
iaa.cnam.fr

Contacts

Hind Khazrane,
gestionnaire administrative et pédagogique
01 40 27 21 67
hind.khazrane@lecnam.net

Marion Pommet,
responsable de la formation
marion.pommet@lecnam.net