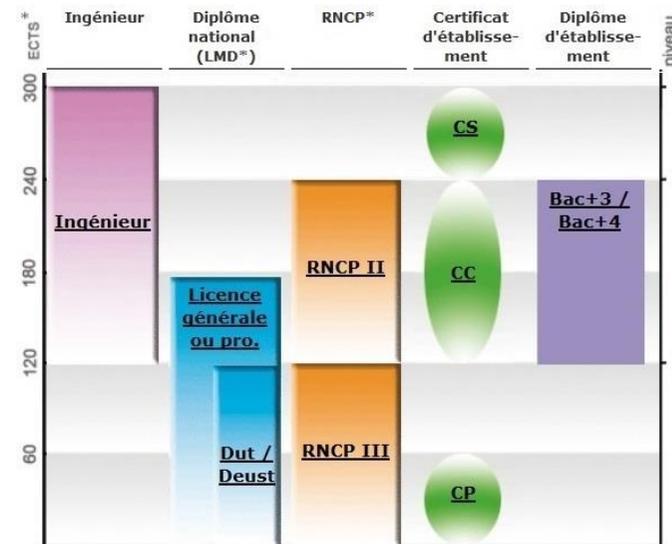


## Equipe pédagogique SPIAA (Sciences et Procédés pour l'Industrie Agroalimentaire)

<https://iaa.cnam.fr>

L'offre de formation de l'équipe pédagogique Sciences et Procédés pour l'Industrie Agroalimentaire (SPIAA) est présente à tous les niveaux, du Bac au Bac + 5. Que vous souhaitiez devenir ingénieur en agroalimentaire, responsable en bioproduction industrielle, responsable qualité, chef d'atelier, assistant qualité, technicien de laboratoire industriel ou R&D, professionnel des métiers de bouche, ou que vous désiriez approfondir vos connaissances en microbiologie, sciences de l'aliment, biochimie, bioprocédés ou maîtrise du risque sanitaire, le Conservatoire National des Arts et Métiers (Cnam) vous propose une offre de formation adaptée à votre projet professionnel et à votre situation personnelle.



	Niveau de sortie	Modalités	Intitulé	Code	Contact
Diplômes	Bac + 5	HTT / FOAD	<b>Ingénieur Cnam</b> spécialité <b>Agroalimentaire</b>	CYC8000A	rebeca.garcia@lecnam.net cecile.courtoisviollet@lecnam.net
	Bac + 4	HTT / FOAD	<b>Responsable en ingénierie d'étude et de production</b> , option Production, parcours <b>Agroalimentaire</b>	DIE6601A	rebeca.garcia@lecnam.net
	Bac + 3	HTT / FOAD	<b>Licence générale</b> Sciences Technologies Santé, mention Sciences et technologies, parcours <b>Agro-industries</b>	LG04001A	marion.pommet@lecnam.net
	Bac + 3	Alternance	<b>Licence professionnelle</b> Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et arts de la table, parcours <b>Arts et métiers de bouche</b>	LP15202A	stephane.neron@lecnam.net
	Bac + 2	HTT / FOAD	<b>Technicien de laboratoire</b> en chimie, biochimie, biologie	CPN9600A	rebeca.garcia@lecnam.net
	Bac + 2	Alternance	<b>DEUST</b> Production et transformations, parcours <b>Arts et métiers de bouche</b>	DUS0200A	stephane.neron@lecnam.net

	Niveau d'entrée	Modalités	Intitulé	Code	Responsable
Certificats	Bac + 2	HTT / FOAD	<b>Certificat de compétence</b> Microbiologie	CC11700A	marion.pommet@lecnam.net
	Bac + 2	HTT / FOAD	<b>Certificat de compétence</b> Productions agricoles et technologies agroalimentaires	CC6100A	marion.pommet@lecnam.net
	Bac + 1	Alternance	<b>Certificat professionnel</b> Technicien spécialisé en arts et métiers de bouche	CP4100A	stephane.neron@lecnam.net

Gestionnaire administrative et pédagogique : Hind KHAZRANE (hind.khazrane@lecnam.net)

le cnam

Niveau requis	Intitulé partiel / Code	Semestre	Modalité	Contact
Bac	BCA001 (Biologie biochimie structurale)	1	Distance	rebeca.garcia@lecnam.net
	BCA002 (TP biochimie) – UE à autorisation d'inscription	1	1 semaine TP présentiel	rebeca.garcia@lecnam.net
	BCA003 (Biochimie métabolique)	2	Distance	rebeca.garcia@lecnam.net
Bac + 2	AGR100 (Bases de microbiologie générale)	1	Distance	marion.pommet@lecnam.net
	AGR101 (Microbiologie alimentaire)	2	Distance	marion.pommet@lecnam.net
	AGR102 (Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments)	1	Distance	rebeca.garcia@lecnam.net
	AGR103 (Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques)	2	Distance	marion.pommet@lecnam.net
	AGR104 (Sécurité des denrées alimentaires)	1	Distance	marion.pommet@lecnam.net
	BCA 105 (Aliments et formulation)	1	Distance	rebeca.garcia@lecnam.net
	BCA107 (TP formulation et biochimie des aliments) – UE à autorisation d'inscription	Annuel	1 semaine TP présentiel	sylvie.davidou@lecnam.net
	BCA108 (Pratique des outils de contrôle en agro-industrie) – Fermé en 2025/2026	Annuel	1 semaine TP présentiel	marion.pommet@lecnam.net
	BCA120 (Technologies associées aux filières de l'agro-industrie)	2	Distance	wafa.guiga@lecnam.net
	BCA121 (Introduction au génie des bioprocédés)	1	Distance	wafa.guiga@lecnam.net
	BCA124 (TP microbiologie alimentaire) – UE à autorisation d'inscription	2	1 semaine TP présentiel	marion.pommet@lecnam.net
ENG265 (Information et communication scientifique) – UE à autorisation d'inscription	Annuel	Distance	sylvie.davidou@lecnam.net	
Bac + 4	ACV200 (Analyse de cycle de vie) – Fermé en 2025/2026	2	Distance	wafa.guiga@lecnam.net
	AGR200 (Technologies innovantes en IAA) – Fermé en 2025/2026	1	Distance	wafa.guiga@lecnam.net
	AGR201 (Génie des bioprocédés) – Fermé en 2025/2026	2	Distance	wafa.guiga@lecnam.net
	BCA210 (Conception de projet expérimental) – Fermé en 2025/2026	Annuel	1 semaine TP présentiel	abdulhadi.ajljawish@lecnam.net
	ENG 245 (Information et communication pour l'ingénieur) – Fermé en 2025/2026	Annuel	Distance	sylvie.davidou@lecnam.net

Equivalences : **BCA123** = AGR100 + AGR101

**BCA206** = ACV200 + AGR200

**BCA238** = ACV200 + AGR201

**ENG227** = ENG265 + ENG245