

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 18254**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur diplômé du Conservatoire national des arts et métiers, spécialité Agroalimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)	Administrateur(trice) général(e) du CNAM

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

200n Conception de produits (sans autre indication); design industriel, 200r Contrôle qualité de produits et procédés industriels, 221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'ingénieur diplômé de l'Ecole d'Ingénieurs du Conservatoire National des Arts et Métiers, spécialité Agroalimentaire peut intervenir principalement en Production, Qualité, Recherche & Développement, Conseil et Formation dans des secteurs transformant et utilisant des agroressources à des fin alimentaire ou non alimentaires.

Il est amené à :

1. Conduire des projets industriels relevant :

de la valorisation (alimentaire, non alimentaire) des agroressources;

du choix, de la mise en œuvre et du contrôle des matières premières et des produits finis;

de la conception des produits,

de l'analyse et de la caractérisation des propriétés des aliments

de l'optimisation des procédés de fabrication

de l'analyse des risques et des normes de sécurité.

2. Choisir des ingrédients et sélectionner des technologies adaptés aux normes de qualité et sécurité des denrées alimentaires, aux contraintes économiques et aux démarches de développement durable.

3. Assurer la veille technologique, suivre les évolutions des recherches et les avancées technologiques permettant l'introduction de nouveaux produits et / ou de nouveaux procédés, et participer ainsi à la démarche d'innovation des entreprises, et ce en lien avec le Directeur de production, le responsable Ret D, le responsable commercial ou marketing, au sein d'une équipe qualité, d'une structure de développement procédé ou produits ou d'une structure de recherche.

1. Des compétences scientifiques et générique

L'ingénieur Cnam de la spécialité agroalimentaire

propose, entreprend et met en œuvre des stratégies pour traiter une question liée à l'utilisation ou la valorisation des agroressources. Et ce en intégrant les notions de dangers et risques alimentaires afin de maîtriser la sécurité des denrées alimentaires de leur production jusqu'à leur transformation;

conduit, en coordination avec les autres responsables (qualité, production....) les différentes dimensions d'un projet (analyse technique, organisationnelle et économique de la mise en œuvre du projet et des essais, identification des compétences nécessaires à la mise en œuvre, manager les risques);

maîtrise la communication écrite, orale et une langue étrangère d'un niveau supérieur ou égal à B2 ;

manage une équipe en s'impliquant dans la gestion de carrière (entretien, plan de formation,...) des personnes dont il a la responsabilité.

2. Des compétences propres définies par les choix de formation à partir de I2

Sensibilisé à la notion de responsabilité sociétale des entreprises, il acquiert des compétences propres aux domaines de la transformation des agroressources, de l'ingénierie de l'aliment. dans ce cadre il :

Conçoit et développe des produits alimentaires et non alimentaires : ingrédients, auxiliaires technologiques, additifs, aliments, emballages, produits cosmétiques....

développe, améliore et gère des procédés de première et seconde transformation efficaces dans une perspective de durabilité;

manage la démarche qualité, en accord avec la politique qualité de l'entreprise (choisit, met en place, et pilote le système qualité de l'entreprise dans le cadre d'une unité de production, de recherche et développement ou d'un laboratoire d'analyse).

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Industrie agroalimentaire

Cosmétiques, Parapharmacie

Grande distribution, Restauration Hors Foyer

Eau, Environnement

Recherche publique et parapublique

Production, exploitation, maintenance, essais, qualité, sécurité

Recherche & développement

Ingénierie, études et conseils techniques

Management de projet ou de programme

Enseignement et recherche publique

Formateur et animateur de formation continue

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

D1407 : Relation technico-commerciale

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le titre d'ingénieur comprend trois types de composantes :

- des composantes scientifiques 72 ECTS (40%) liées à des compétences et connaissances générales et de spécialisation,
 - des composantes tertiaires 36 ECTS (20%) portant sur des compétences de communication,
 - des composantes professionnelles 72 ECTS(40%) liées à une expérience réalisée dans le cadre d'une entreprise ou d'une organisation.
- Leur évaluation s'appuie sur la présentation d'un mémoire.

Dans le cadre d'une évaluation réalisée après une formation HTT, il est nécessaire d'obtenir $\geq 10/20$ à chaque UE constitutive des deux premières composantes ainsi que pour le mémoire (les UE étant capitalisables).

On notera ici que le diplôme se prépare en formation continuée tout au long de la vie, hors temps de travail, soir ou samedi, en parallèle avec une activité professionnelle.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	HTT : Le jury de soutenance du mémoire d'ingénieur est constitué par décision de l'Administrateur général, sur proposition du professeur responsable de la spécialité ou de l'option. Il est présidé par le professeur responsable de la spécialité ou de l'option (qui peut déléguer cette fonction à un autre enseignant de rang A) et comprend au moins deux enseignants du Cnam et au moins deux personnalités du monde économique ou de l'enseignement supérieur extérieurs à l'établissement dont la compétence se rapporte au sujet du mémoire. Le jury de diplôme est un jury national par spécialité comprenant le professeur responsable de la spécialité ou de l'option, des enseignants et des professionnels.
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Jury spécifique de VAE composé d'enseignants et de professionnels conformément à la loi du 17 janvier 2002.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : Le titre d'ingénieur : <ul style="list-style-type: none"> • confère le grade de master. • donne accès à des formations spécialisées : année de spécialisation pour ingénieur, mastère spécialisé... • permet l'inscription en doctorat sous conditions 	

Base légale

Référence du décret général :

Articles D612-33 à D612-36 du code de l'éducation (grade de master)

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 19 février 2016 fixant le liste des écoles accréditées à délivrer un titre d'ingénieur diplômé (NOR : MENS 1526349A)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Sites web :

<http://eicnam.cnam.fr>

<http://www.cnam.fr>

<http://www.biochimie.cnam.fr>

[Site de l'autorité délivrant la certification](#)

Lieu(x) de certification :

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Île-de-France - Paris (75) []

Cnam - 292 Rue Saint-Martin - 75003 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Pour la spécialité Agroalimentaire, le diplôme peut être préparé via la FOAD dans tous les centres régionaux du Cnam

<http://catalogues-formation.cnam.fr/pied-de-page/espace-regions/>

Personne en charge de la fiche RNCP Agroalimentaire : sylvie.davidou@lecnam.net

Historique de la certification :