

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17267**

Intitulé

Expert en création et ingénierie de produits alimentaires (MS)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech), Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi	Directeur Général, Président de la CCI de Paris

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'Expert en création et ingénierie de produits alimentaires conçoit, améliore et développe des produits alimentaires.

Ces principales activités sont

- Piloter le processus de développement des projets en mettant en place l'ingénierie des projets depuis l'expression du besoin initial jusqu'à leur réalisation finale dans le respect des objectifs de coût, de qualité et de délai
- Développer des produits alimentaires depuis la compréhension du besoin client jusqu'à la phase d'industrialisation
- Manager l'innovation, co-piloter la stratégie de recherche et développement de nouveaux produits dans l'entreprise

Le titulaire est capable de :

- concevoir des concepts de produits alimentaires
- transformer les produits en prototypes
- réaliser les essais en usine et mettre en œuvre des préséries industrielles
- réaliser l'industrialisation du prototype sélectionné
- formaliser les besoins et les contraintes du projet dans un cahier des charges
- étudier la faisabilité du projet
- construire et diriger l'équipe projet avec les différents services concernés
- effectuer l'ingénierie de projet (procédures, méthodologies, moyens...)
- définir et piloter la démarche qualité du projet
- mettre en place les conditions de communication interne et externe nécessaires à la réussite du projet
- contribuer au développement de l'activité économique et stratégique de l'entreprise par la proposition de nouveaux produits pertinents au regard des enjeux et des opportunités du marché, en cohérence avec le plan de développement de l'entreprise.

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

- Entreprises industries agro-alimentaires.
- Restauration collective ;
- Grande distribution ;
- Structures de formation et de recherche
ingénieur Recherche & Développement (R&D), ingénieur formulation, responsable R&D, ingénieur nouveaux projets, chef de produit, chef de projet.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification repose sur 3 composantes :

- 1- Comptes rendus des cours de cuisine/ cas concrets / travaux pratiques / travail personnel thématique (CRT)
- 2- Projet expérimental
- 3- Projet industriel au début de chacune des périodes de formation et en évaluation finale (rapport et soutenance orale devant le jury de la certification)

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	4 personnes, dont 2 professionnels
En contrat d'apprentissage	X	4 personnes, dont 2 professionnels
Après un parcours de formation continue	X	4 personnes, dont 2 professionnels

En contrat de professionnalisation	X	4 personnes, dont 2 professionnels
Par candidature individuelle	X	4 personnes, dont 2 professionnels
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	4 personnes, dont 2 professionnels

	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 : aucune Autres certifications : aucune Texte réglementaire : aucun	aucune

Base légale

Référence du décret général :

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

Arrêté du 14 janvier 2010 publié au Journal Officiel du 22 janvier 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau I, sous l'intitulé Expert en création et ingénierie de produits alimentaires avec effet au 22 janvier 2010, jusqu'au 22 janvier 2013.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau I, sous l'intitulé "Expert en création et ingénierie de produits alimentaires (MS)" avec effet au 27 août 2016, jusqu'au 04 octobre 2019.

Arrêté du 12 août 2013 publié au Journal Officiel du 27 août 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau I, sous l'intitulé "Expert en création et ingénierie de produits alimentaires" avec effet au 22 janvier 2013, jusqu'au 27 août 2016. Autorité responsable de la certification : Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech), CCI Paris Ile de France - Ferrandi, l'école française de gastronomie.

Pour plus d'informations

Statistiques :

5 à 10 titulaires de la certification en moyenne

Autres sources d'information :

agnes.marsset-baglieri@agroparistech.fr www.agroparistech.fr

<http://www.agroparistech.fr>

Lieu(x) de certification :

Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) : Île-de-France - Paris (75) [Paris]

Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement - AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75231 Paris cedex 05

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

AgroParisTech, site de Paris, 16 rue Claude Bernard, 75231 Paris cedex 05 AgroParisTech site de Massy, 1 avenue des Olympiades, 91744 Massy cedex

Ecole Supérieure de Cuisine Française, 28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris

Historique de la certification :

Il s'agit d'une demande de renouvellement de la certification Expert en création et ingénierie de produits alimentaires déjà déposée par AgroParisTech et Ferrandi en 2009.

Certification précédente : Expert en création et ingénierie de produits alimentaires