



## LICENCE PROFESSIONNELLE

# CONCEPTION ET PRODUCTION DES ALIMENTS (CPA)\*

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Titulaire d'un des diplômes suivants : bac +2 (licence, BTS/ BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
  
- La formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi.

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Participer à la mise au point de nouveaux produits, de nouveaux process, de nouveaux emballages, ou à la modification de formulations, de process existants, en prenant en compte les différentes composantes qualité du produit : qualité sanitaire, qualité nutritionnelle, qualité sensorielle, depuis la matière première jusqu'au produit fini ;
- Effectuer les analyses liées aux Industries Alimentaires
- Formuler et réaliser des essais de laboratoire, des essais pilotes et essais industriels ;
- Suivre des procédures qualité, hygiène, sécurité afin de respecter la réglementation et les normes ;
- Communiquer avec les fournisseurs ;
- Intégrer des critères environnementaux.

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur, mais néanmoins, la licence professionnelle n'a pour vocation de préparer à une poursuite d'étude

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Assistant formulation ou assistant/technicien Recherche et Développement.
- Responsable Recherche et Développement dans les PME, en charge de la mise au point de produits/process/emballage.

### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation de 665 h comprenant 8 UE (dont 1 de remise à niveau obligatoire) et 2 UA, permettant la validation de 60 ECTS\*\*.
- Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Les stagiaires de la formation professionnelle doivent suivre une formation en entreprise d'au moins 16 semaines.
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises.
- Lieux de formation : ENILBIO Poligny (39) - ENIL Mamirolle (25)

### MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'alternance ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.

\*Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours conception et production des aliments

\*\*ECTS : European Credit Transfert Syst





# LICENCE PROFESSIONNELLE CNAM CONCEPTION ET PRODUCTION DES ALIMENTS

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :



**ENILBIO Poligny**  
Tél. : 03 84 73 76 76  
recrutement.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

**le cnam** Bourgogne – Franche-Comté  
CNAM Bourgogne Franche-Comté  
Tél. 03 84 58 33 10  
www.cnam-bourgognefranchecomte.fr

## PARCOURS TYPE SUR 1 AN

Modules	ECTS	Thèmes de formation	Heures
UE0 / Harmonisation	0	Bases de biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistiques, bases d'informatique.	75 h
UE1 / Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	5	Communiquer de manière efficace en situation de travail en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation.	60 h
UE2 / Anglais de spécialité*	2	Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail propres aux activités de la licence professionnelle.	30 h
UE3 / Qualité, Sécurité, Environnement	5	Évaluer les risques après identification des dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement, en s'appuyant sur la réglementation.	60 h
UE4 / Sciences des aliments	9	Mettre en œuvre une fabrication de produits alimentaires en maîtrisant l'ensemble des procédés et les risques associés aux produits.	90 h
UE5 / Analyses spécialisées	3	Réaliser (ou faire réaliser), analyser les tests et essais pour caractériser les produits selon leur formulation.	40 h
UE6 / Conception : innovation et gestion	10	Développer un nouveau produit en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, de la stratégie marketing, en utilisant les outils de la gestion d'un projet et en planifiant les actions.	100 h
UE7 / Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation	6	Utiliser les outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation et analyser les coûts de production et la rentabilité de l'activité de production.	70 h
UA1 / Projet tutoré	8	Gestion de projet avec possibilité de partenariat entreprise.	140 heures
UA2 / Activité en entreprise	12	Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les Industries Alimentaires. 16 semaines minimum pour les stagiaires de formation professionnelle 32 semaines minimum pour la formation en apprentissage.	
<b>TOTAL (hors entreprise)</b>			<b>665 h</b>

Le diplôme sera obtenu si le candidat obtient des notes avec une moyenne  $\geq 10 / 20$  (pour les UA) et une moyenne générale  $\geq 10 / 20$  (UA + UE)

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	33%	67%	100%

## ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« Le projet tutoré qui concerne le développement d'un nouveau produit en vue de participer aux Trophées Pasteur est très intéressant et formateur. D'ailleurs, nous sommes en train de mettre au point un dessert type île flottante sans protéine animale et l'autre groupe travaille sur une pâte à modeler comestible «Pata'croq» pour les enfants.

L'apprentissage permet en entreprise d'appliquer ce qu'on voit en cours et les échanges avec les professionnels sont intéressants » **Romain**

