

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

RNCP18254 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 200r, 200n
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H1206, H1302, H1502, H2502, D1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2022

Certificateur(s)

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

Partenaires habilités

22 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 22 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	39064039900015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	49189213900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	34896746400028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	44338132200025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	39174243400015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	44320628900045	Former et organiser l'évaluation
CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	34022316300023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	43411361900119	Former et organiser l'évaluation
CNAM CENTRE-VAL DE LOIRE - AGCNAM	44911357000013	Former et organiser l'évaluation
CNAM GRAND EST	82304134800017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 22 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp18254-ingenieur-diplome-du-conservatoire-national-des-arts-et-metiers-specialite-agroalimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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 fins 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 R&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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie agroalimentaire

Cosmétiques, Parapharmacie

Grande distribution, Restauration Hors Foyer

Eau, Environnement

Recherche publique et parapublique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 735 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	67 330
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	5 %

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)
R2X80 — Attachés commerciaux
R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

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.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury spécifique de VAE composé d'enseignants et de professionnels conformément à la loi du 17 janvier 2002.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2022
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2022
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38214

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Sites web :

<http://eicnam.cnam.fr>

<http://www.cnam.fr>

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

Site de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18254/>