

Industrie agro-alimentaire, alimentation, Nutrition appliquée.

RNCP19715 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Artois

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les professionnels interviennent dans différents domaines de la nutrition en apportant leurs compétences :

- Domaines agricole et agro-alimentaire : compréhension des impératifs de santé dans la production et la transformation des aliments, travail en équipe avec le monde de la restauration et de la santé, développement de nouveaux produits.
- Domaine des restaurateurs : apporter des bases scientifiques des alimentations particulières (sportifs, grossesses, personnes âgées, malades...), faire le lien entre la culture d'un produit et les techniques culinaires.
- Domaines des diététiciens : mieux aborder les désirs et les besoins de chacun, proposer des solutions adaptées aux personnalités et aux conditions de vie, développer les techniques commerciales (qualité produits, santé...)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Compétences transversales :

Utiliser l'outil informatique de base

Maîtriser les différentes techniques de communications orales et écrites en français et si possible en anglais

Développer le dialogue entre différentes équipes au sein de l'entreprise et vis-à-vis du grand public

Animer et diriger une équipe

Faire passer un message ou un état d'esprit spécifique à l'alimentation

- Compétences suivant les différents domaines (agro-alimentaire, restauration, diététiciens):

Suivre et superviser le déroulement d'un procédé ou d'une fabrication en veillant au respect du cahier des charges

Proposer des améliorations sur un procédé de fabrication

Etudier et expérimenter des produits ou des procédés nouveaux

Veiller au contrôle qualité

Veiller au respect des règles d'hygiène (HACCP)

Elaborer des menus standards ou personnalisés (restauration collectives ou traditionnelles)

Conseiller sur le plan diététique et gastronomique

Maîtriser les techniques de base en cuisine (restaurations collectives ou traditionnelles)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Etablissements de soins (hôpitaux, cliniques, établissement spécialisés)
Restauration traditionnelle de qualité
Restauration de collectivité
Entreprises agricoles
Industrie agro-alimentaire pour la recherche
Etablissement de prévention
Collectivités locales (crèches, écoles, administration...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cadres de directions, responsables de progrès, promoteurs d'innovation,
technicien de production, animateurs et initiateurs de projets, conseiller

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 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 853 €
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) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	10 425
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	11 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant contribué aux enseignements.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Au titre de la VAP 85 : enseignants-chercheurs et professionnels.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels.

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19715/>