

Licence Professionnelle mention Industrie Agro-Alimentaire, Alimentation, spécialité Génie Culinaire et Procédés Agroalimentaires

RNCP23215 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221p
Code(s) ROME	H1210, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université du Littoral Côte d'Opale

<http://www.univ-littoral.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ils devront être capables d'intégrer une démarche globale, de la faisabilité (équipement productif, achats et marketing) à la conception. Ce professionnel exerce 3 activités principales : 1. Fonctions de recherche en conception et en formulation et d'adaptation à la production : - Réalisent des études techniques de conception et/ou d'amélioration des produits, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité. - Prévoient et maîtrisent les modifications chimiques et les transformations physiques qui vont avoir lieu dans le processus industriel durant la confection et la conservation des aliments - Transfèrent les innovations culinaires et contribuent à l'adaptation des procédés de fabrication.

2. Évaluation sensorielle : - Intègrent le rôle de l'ajout d'un composant (additif, ingrédient...) sur les qualités sensorielles - Assurent la mise en place et l'interprétation d'une étude sensorielle.

3. Gestion de projet : - Élaborent, planifient et réalisent un projet innovant en coordination avec les différents secteurs de l'entreprise (achats, production, marketing, commercial...) - Participent à l'élaboration d'un cahier des charges en conformité avec les aspects sécurité, qualité, coût, investissements et stratégie, marketing et commercial.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées :

- Formuler, créer, développer, analyser et caractériser des produits alimentaires - Maîtriser l'innovation - Comprendre le rôle de l'ajout d'un composé - Maîtriser l'utilisation des additifs alimentaires - Adapter les innovations aux procédés industriels agroalimentaires - Assurer la gestion d'un projet innovant - Prendre en compte la réglementation et vigueur, les normes de qualité, le marketing (emballage, étiquetage) et les attentes des consommateurs.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie agroalimentaire.

Ce cadre intermédiaire polyvalent de niveau II pourra occuper des fonctions transverses dans les PME ou TPE (Innovation, Production) et spécifiques dans un groupe de plus grande envergure.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : -Technicien supérieur de recherche et développement-Chef de projet de recherche et développement

RÈGLEMENTATIONS 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)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 955 €
Familles professionnelles (FAP)	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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	15 297
Jugés difficiles à recruter	46 %
Emplois saisonniers	4 %
Familles professionnelles (FAP)	N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Personnes ayant participé aux enseignements

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2019
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23215/>