

Chef de projet conception et développement culinaire en industrie

RNCP35262 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554, 32062
Code(s) ROME	H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	10/02/2021
Date d'échéance	10/02/2026

Certificateur(s)

INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT (AGROPARISTECH) · SIRET : 13000285000134
<https://formation-continue.agroparistech.fr/>

FERRANDI-CCI PARIS ILE DE FRANCE · SIRET : 88936649800034

INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT (AGROPARISTECH) - CAMPUS CLAUDE BERNARD · SIRET : 13000285000019

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS DEVELOP APPRENT SCIEN TECHN VIVANT	39983134600024	Former et organiser l'évaluation
ASS DEV RECH APPLIQ IND AGRO ALIM NORD	35212040600025	Former
VESTA TEAM	81359707700029	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification a été créée en 2004 pour répondre au besoin de recrutement de la plupart des entreprises alimentaires, en chefs de projet R&D capables d'intégrer la culinarité d'un produit dès le début de sa conception grâce à leur bonne connaissance des référentiels culinaires et d'anticiper d'une bien meilleure façon les difficultés du transfert industriel d'une recette culinaire.

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités du Chef de projet conception et développement culinaire en industrie vont de l'identification du besoin marché à l'accompagnement des équipes pour la mise en production, en passant par la co-crédation de recettes culinaires industrialisables, jusqu'au suivi-post lancement.

Le Chef de projet conception et développement culinaire en industrie exerce les activités suivantes :

- 1- Intégrer la culinarité dans un contexte industriel en réalisant une veille active sur les tendances culinaires et en repensant les formulations et les process des produits agro-industriels grâce aux connaissances culinaires
- 2- Concevoir des produits culinaires industrialisables

en élaborant les maquettes des produits dans un esprit culinaire et qualitatif

3- Développer des produits culinaires industriels

en proposant une formule et un process adaptés industriels respectant la culinarité du produit

4- Piloter le processus de développement d'un produit culinaire industriel pour garantir la qualité culinaire du produit, la faisabilité industrielle et le respect des objectifs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1.

Mettre en œuvre les conditions de travail et de collaboration favorisant l'implication des différentes parties prenantes en apportant une expertise culinaire pour proposer des produits plus qualitatifs

C2. Réaliser une veille active culinaire au bénéfice de l'innovation produit par le développement d'un réseau professionnel, la participation à des salons, la lecture de publications culinaires et la restituer au sein de l'entreprise

C3.

Modifier les formulations et les process des produits agro-industriels en maîtrisant le vocabulaire et les techniques culinaires, la fonctionnalité des ingrédients alimentaires, les interactions produits-procédés et les process industriels pour transcrire l'attendu culinaire d'un produit artisanal en une version industrielle et massifiée sans déperdition qualitative

C4. Proposer des idées de concepts de produits cohérentes et/ou innovantes

- en regard du marché par un suivi des tendances de consommation de mode de vie, des besoins consommateurs ... et des produits concurrents sur le marché

- et/ou en réponse à un brief client émanant du service commercial ou marketing

en traduisant les besoins exprimés en idées culinaires par des fiches concept

C5.

Réaliser les maquettes des concepts proposés en promouvant un esprit culinaire et qualitatif, présenter les prototypes les plus pertinents au regard des attendus techniques et organoleptiques et rédiger les fiches techniques des recettes formalisées

C6. Rédiger un premier cahier des charges technique du prototype produit présentant les spécifications et la faisabilité technologique des prototypes (matières premières, caractéristiques fonctionnelles du produit et process envisagés ainsi que les normes qualité et aspects réglementaires à respecter) en s'appuyant sur les ressources de l'entreprise (interactions avec les services achat, production, qualité...), les informations fournisseurs pour faciliter la prise de décision et aider à construire les argumentaires de vente et les autres supports de communication, notamment en valorisant la dimension culinaire de la recette

C7. Etablir une formule et un diagramme de fabrication industrielle adapté à l'industrialisation de la maquette produit tout en respectant sa culinarité en

- recherchant les ingrédients et les équipements ad hoc ainsi que les fournisseurs si besoin de référencement de nouveaux ingrédients ou d'acquisition d'équipements spécifiques

- établissant le cahier des charges des nouvelles matières premières et équipements à référencer ou acquérir

C8. Réaliser des pré-séries industrielles ou produits pilote afin de prendre en compte les problèmes de changement d'échelle en

- anticipant les conséquences des phénomènes des transferts de chaleur et de matière dans le produit afin qu'il conserve ses attributs culinaires

C9. Transférer à l'équipe de production l'industrialisation finale des produits culinaires en

- accompagnant les équipes de production)

- rédigeant le cahier des charges des spécifications techniques produits-procédés

C10. Elaborer l'ingénierie de projet en

- définissant les conditions nécessaires à sa mise en œuvre et à l'atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés - en constituant l'équipe projet au regard des ressources et compétences nécessaires à sa réalisation

- évaluant et optimisant le temps nécessaire pour la réalisation des différentes étapes du projet afin d'établir un plan global de développement

- mettant en place les outils de pilotage et de gestion (tableaux de bord d'avancement général, choix des indicateurs, suivi calendaire, budgétaire, de ressources...) permettant d'anticiper, de suivre et analyser les évolutions et la performance du projet

- organisant et planifiant les différentes étapes du projet avec les collaborateurs du projet

- préparant en amont les éléments de chiffrage

pour garantir la réussite du projet

C11. Coordonner et suivre le projet en

- animant des points réguliers d'échange avec l'ensemble des acteurs du projet : état d'avancement, exécution du planning, validation des résultats, respect du budget....
- analysant les résultats obtenus au regard des spécificités culinaires attendues et orientant vers de nouveaux essais le cas échéant
- suivant les premières productions en s'assurant du respect du cahier des charges du produit pour garantir la réalisation des objectifs

C12. Assurer le reporting auprès de la direction en

- présentant les résultats du projet en comité de direction
- élaborant les dossiers techniques à destination d'autres services afin de verrouiller la production du produit

Blocs de compétences

RNCP35262BC01 — Intégrer la culinarité dans un contexte industriel

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.

Mettre en œuvre les conditions de travail et de collaboration favorisant l'implication des différentes parties prenantes en apportant une expertise culinaire pour proposer des produits plus qualitatifs

C2. Réaliser une veille active culinaire au bénéfice de l'innovation produit par le développement d'un réseau professionnel, la participation à des salons, la lecture de publications culinaires et la restituer au sein de l'entreprise

C3. Modifier les formulations et les process des produits agro-industriels en maîtrisant le vocabulaire et les techniques culinaires, la fonctionnalité des ingrédients alimentaires, les interactions produits-procédés et les process industriels pour transcrire l'attendu culinaire d'un produit artisanal en une version industrielle et massifiée sans déperdition qualitative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etudes de cas

Conception et réalisation d'un repas gastronomique

Projet de design culinaire

Etudes de cas de transposition d'une recette culinaire en un produit industriel

RNCP35262BC02 — Concevoir des produits culinaires industrialisables

LISTE DE COMPÉTENCES

C4. Proposer des idées de concepts de produits cohérentes et/ou innovantes

- en regard du marché par un suivi des tendances de consommation de mode de vie, des besoins consommateurs ... et des produits concurrents sur le marché
- et/ou en réponse à un brief client émanant du service commercial ou marketing en traduisant les besoins exprimés en idées culinaires par des fiches concept

C5. Réaliser les maquettes des concepts proposés et rédiger les fiches techniques de recettes formalisées en promouvant un esprit culinaire et qualitatif pour présenter les prototypes les plus pertinents au regard d'une exigence culinaire (attendus techniques et organoleptiques)

C6. Rédiger un premier cahier des charges technique du prototype produit présentant les spécifications et la faisabilité technologique des prototypes (matières premières, caractéristiques fonctionnelles du produit et process envisagés ainsi que les normes qualité et aspects réglementaires à respecter) en s'appuyant sur les ressources de l'entreprise (interactions avec les services achat, production, qualité...), les informations fournisseurs pour faciliter la prise de décision et aider à construire les argumentaires de vente et les autres supports de communication, notamment en valorisant la dimension culinaire de la recette

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)

RNCP35262BC03 — Développer des produits culinaires industriels

LISTE DE COMPÉTENCES

C7. Etablir une formule et un diagramme de fabrication industrielle adapté à l'industrialisation de la maquette produit tout en respectant sa culinarité en

- recherchant les ingrédients et les équipements ad hoc ainsi que les fournisseurs si besoin de référencement de nouveaux ingrédients ou d'acquisition d'équipements spécifiques
 - établissant le cahier des charges des nouvelles matières premières et équipements à référencer ou acquérir
- C8. Réaliser des pré-séries industrielles ou produits pilote afin de prendre en compte les problèmes de changement d'échelle en
- anticipant les conséquences des phénomènes des transferts de chaleur et de matière dans le produit afin qu'il conserve ses attributs culinaires

C9. Transférer à l'équipe de production l'industrialisation finale des produits culinaires en

- accompagnant les équipes de production
- rédigeant le cahier des charges des spécifications techniques produits-procédés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)

Mission professionnelle en entreprise

RNCP35262BC04 — Piloter le processus de développement d'un produit culinaire industriel

LISTE DE COMPÉTENCES

C10. Elaborer l'ingénierie de projet en -définissant les conditions nécessaires à sa mise en œuvre et à l'atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés

- en constituant l'équipe projet au regard des ressources et compétences nécessaires à sa réalisation
- évaluant et optimisant le temps nécessaire pour la réalisation des différentes étapes du projet afin d'établir un plan global de développement
- mettant en place les outils de pilotage et de gestion (tableaux de bord d'avancement général, choix des indicateurs, suivi calendaire, budgétaire, de ressources...) permettant d'anticiper, de suivre et analyser les évolutions et la performance du projet
- organisant et planifiant les différentes étapes du projet avec les collaborateurs du projet
- préparant en amont les éléments de chiffrage pour garantir la réussite du projet

C11. Coordonner et suivre le projet en

- animant des points réguliers d'échange avec l'ensemble des acteurs du projet : état d'avancement, exécution du planning, validation des résultats, respect du budget...
- analysant les résultats obtenus au regard des spécificités culinaires attendues et orientant vers de nouveaux essais le cas échéant
- suivant les premières productions en s'assurant du respect du cahier des charges du produit pour garantir la réalisation des objectifs

C12. Assurer le reporting auprès de la direction en

- présentant les résultats du projet en comité de direction
- élaborant les dossiers techniques à destination d'autres services afin de verrouiller la production du produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mission professionnelle en entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Chef de projet conception et développement culinaire en industrie exerce ses fonctions auprès de l'industrie agro-alimentaire, dans des entreprises de transformation de matières premières agricoles diverses, de production de produits alimentaires intermédiaires, de restauration collective ou encore de grande distribution.

Toutes les tailles d'entreprise sont possibles, des start-ups aux très grands groupes, en passant par les TPE/PME.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le métier de Chef de projet conception et développement culinaire en industrie peut regrouper plusieurs appellations :

- chef de projet R&D
- responsable R&D
- manager de projets R&D
- chef de projet innovation

- manager de projet innovation
- chef de projet développement produit
- chef de projet développement culinaire

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Sont recevables pour la préparation à la certification, les candidatures des titulaires d'un des diplômes suivants :

- Diplôme d'ingénieur en industries alimentaires ou connexes habilité par la Commission des Titres d'Ingénieur (liste CTI), sans spécificité de spécialisation
- Diplôme de 3ème cycle habilité par les autorités universitaires (Master...) ou une certification de niveau 7 dans un champ thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation
- Certification professionnelle de niveau 6, pour des auditeurs justifiant d'au moins trois années d'expérience professionnelle dans un champ thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes
- Diplôme étranger équivalent aux diplômes français exigés ci-dessus

Par dérogation, le pourcentage total des dérogations prévues au a) et au b) ci-dessous ne devant pas excéder 40% :

a) pour 30 % maximum de l'effectif d'une promotion :

- Niveau 6 validé ou équivalent sans expérience professionnelle dans le secteur des industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation
- Niveau 6 non validé justifiant d'une expérience adaptée de 3 ans minimum dans le secteur des industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation

b) pour 20% maximum de l'effectif d'une promotion, les candidats avec VAPP (Validation des Acquis Personnels et Professionnels)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury de la certification est composé du président du jury et de 5 personnes

dont 2 membres dépendant des organismes certificateurs

dont 3 membres extérieurs aux organismes certificateurs, représentants du secteur professionnel (PDGs d'une industrie agro-alimentaire ou leurs représentants, responsable ou ingénieurs R&D dans une entreprise agro-

alimentaire)

Pourcentage de membres extérieurs aux autorités délivrant la certification dont professionnels qualifiés : 50%

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le jury de la certification est composé du président du jury et de 5 personnes

dont 2 membres dépendant des organismes certificateurs

dont 3 membres extérieurs aux organismes certificateurs, représentants du secteur professionnel (PDGs d'une industrie agro-alimentaire ou leurs représentants, responsable ou ingénieurs R&D dans une entreprise agro-alimentaire)

Pourcentage de membres extérieurs aux autorités délivrant la certification dont professionnels qualifiés : 50%

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de certification VAE est composé de 7 membres :

- Son président : Directeur Général d'AgroParisTech ou Directeur de Ferrandi Paris ou leurs représentants
- Responsable de la formation à AgroParisTech
- Responsable de la formation à FERRANDI Paris
- Deux enseignants-chercheurs ou assimilés appartenant à AgroParisTech et Ferrandi Paris
- Deux professionnels, si possible titulaires du titre visé par le candidat, exerçant dans le secteur d'activité du candidat soit un métier apparenté à celui du candidat, soit un métier entrant dans le cadre du projet professionnel du candidat, mais en aucun cas un membre de l'entreprise du candidat

Pourcentage de membres extérieurs aux autorités délivrant la certification dont professionnels qualifiés : 30%

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 350 €
Selon la branche	7 000 € – 9 350 €
Prise en charge	Branches concernées
9 350 €	Valeur par défaut · 211 branches
9 300 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
7 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	10/02/2021
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	10/02/2026

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	14	0	100 %	—
2017	14	0	100 %	78 %
2016	14	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP17267

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP42845

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
Site AgroParisTech
<http://www2.agroparistech.fr/-MS-IPCI-Ingenierie-de-Produits-a-l-interface-Cuisine-Industrie-.html>
Site Ferrandi
<https://www.ferrandi-paris.fr/agroalimentaire/mastere-specialise-ingenerie-de-produits-a-l-interface-cuisine-industrie>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35262/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2024 – 09/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	4 391 €
Coût moyen par dossier	4 391 €
Durée moyenne	1154 h
Période	03/2024
France compétences	54 %
Reste à charge titulaire	46 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.