

Nutrition et sciences des aliments (fiche nationale)

RNCP37026 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	112f, 221, 344r
Formacode(s)	43070, 12046, 11554, 21554
Code(s) ROME	H1502, K2502, H2502, M1703, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE DE RENNES · SIRET : 13003051300019

UNIVERSITE D ARTOIS · SIRET : 19624401600016

UNIVERSITE BOURGOGNE EUROPE · SIRET : 93823061200013

UNIVERSITE MARIE ET LOUIS PASTEUR (UMLP) · SIRET : 93810656400017

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013

UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE · SIRET : 19211237300019

UNIVERSITE DE BESANCON - UNIVERSITE DE FRANCHE-COMTE · SIRET : 19251215000363

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

UNIVERSITE PARIS-SACLAY · SIRET : 13002602400054

<https://www.universite-paris-saclay.fr/>

UNIVERSITE DE LORRAINE · SIRET : 13001550600012

UNIVERSITE DU LITTORAL COTE D OPALE · SIRET : 19594403800205

UNIVERSITE DE RENNES I · SIRET : 19350936100013

UNIVERSITE DE LILLE · SIRET : 13002975400012

UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE · SIRET : 19141408500016

UNIVERSITE POLYTECHNIQUE HAUTS-DE-FRANCE (UPHF) · SIRET : 13002574500014

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT · SIRET : 13002622200013

<https://www.institut-agro.fr/>

UNIVERSITE PARIS XIII PARIS NORD VILLETANEUSE · SIRET : 19931238000017

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION NANTES ATLANTIQUE · SIRET : 13000853500010

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
-----------	-------	--------------

ASS DEVELOP APPRENT SCIEN TECHN VIVANT	3998313460 0024	Former
CFA ANTENNE DE MALZEVILLE	1954120770 0065	Former
FORMASUP NORD-PAS DE CALAIS	4281352550 0050	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT CATHOLIQUE DE LILLE	7756242400 0013	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES HAUTS-DE-FRANCE	1300257520 0010	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT (AGROPARISTECH)	1300028500 0134	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le master est un diplôme national de l'enseignement supérieur conférant à son titulaire le grade universitaire de master. Il confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivré.

Le master atteste l'acquisition d'un socle de connaissances et de compétences majoritairement adossées à la recherche dans un champ disciplinaire ou pluridisciplinaire. Le master prépare à la poursuite d'études en doctorat comme à l'insertion professionnelle immédiate après son obtention et est organisé pour favoriser la formation tout au long de la vie.

Les parcours de formation en master tiennent compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

ACTIVITÉS VISÉES

- Développement de produits alimentaires/compléments alimentaires fonctionnels en prenant en compte le bénéfice nutritionnel et physiologique d'un ingrédient ou d'un aliment sur la base de données scientifiques
- Conduite de projets en recherche et développement (agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique, ...) en réponse à un appel à projet, un cahier des charges, ou à la demande d'un marché
- Conseil en entreprise (nutrition, aliments fonctionnels, ...) et accompagnement dans la mise en œuvre
- Formulation d'aliments ou d'ingrédients en lien avec l'innovation dans les Industries Agroalimentaire (IAA), nutraceutique ou cosmétique, ...
- Evaluation des qualités sensorielles, fonctionnelles, texturales et nutritionnelles d'un aliment/ingrédient/complément alimentaire
- Pilotage de la démarche qualité dans l'industrie agroalimentaire, nutraceutique, en grandes et moyennes surfaces, en restauration collective
- Veille et suivi de la réglementation sur les aliments santé et compléments alimentaires (composition, étiquetage, dossier d'allégation)
- Gestion de la production dans une entreprise agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique ...

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur le ou les domaines concernés par la mention
- Se servir de façon autonome des outils numériques avancés pour un ou plusieurs métiers ou secteurs de recherche du domaine
- Mobiliser des savoirs hautement spécialisés, dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans un domaine de travail ou d'études, comme base d'une pensée originale
- Développer une conscience critique des savoirs dans un domaine et/ou à l'interface de plusieurs domaines
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau, et dans des contextes internationaux
- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes en respect des

évolutions de la réglementation

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
 - Communiquer à des fins de formation ou de transfert de connaissances, par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère
 - Gérer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles
 - Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique d'une équipe
 - Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
 - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique dans le cadre d'une démarche qualité
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
 - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles
- Compétences spécifiques de la mention

Recherche et développement de produits innovants en alimentaire, nutraceutique, cosmétique

- Piloter un projet de recherche et développement portant sur une problématique scientifique en analysant les données de la littérature scientifique à partir d'une veille technologique et scientifique
- Construire une démarche expérimentale en utilisant les méthodes et outils adéquats en vue de la caractérisation d'un produit alimentaire, nutraceutique, cosmétique ...
- Contrôler et valider la conformité réglementaire des aliments, nutraceutiques, cosmétiques, ...
- Positionner sur le marché des aliments fonctionnels
- Concevoir en recherche et développement un aliment ou un ingrédient ayant des propriétés fonctionnelles
- Formuler des produits innovants en respectant un cahier des charges (qualités organoleptiques, nutritionnelles et/ou fonctionnelles)
- Identifier les besoins et la qualité nutritionnels d'un aliment dans différentes situations physiologiques
- Evaluer les impacts technologiques et biologiques de l'aliment sur la physiologie
- Créer des dossiers réglementaires (allégations, autorisation de mise sur le marché, agrément sanitaire)

Pilotage de la démarche qualité en agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique

- Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités
- Conduire une démarche qualité en s'appuyant sur les normes en vigueur (nationales, européennes et internationales) et en accompagnant les équipes opérationnelles
- Rédiger des dossiers de demande de certification (normes ISO, IFS Food, ...) à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques des secteurs agroalimentaire, nutraceutique et cosmétique
- Evaluer les risques sanitaires des matières premières aux produits finis en s'appuyant sur des données bibliographiques, réglementaires et expérimentales
- Réaliser des audits qualité
- Superviser l'analyse de la qualité microbiologique et physico-chimique d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire
- Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques de fabrication

Transposition du procédé du laboratoire à la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques

- Accompagner le changement d'échelle d'un nouveau procédé de fabrication du laboratoire à l'échelle pilote et à l'échelle industrielle
- Conduire la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques
- Accompagner une équipe pour la production d'un aliment, ingrédient ou complément alimentaire en respectant les bonnes pratiques et normes de fabrication
- Concevoir des méthodes de conservation des aliments en identifiant et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit

Caractérisation des aliments/ingrédients/compléments alimentaires par différentes techniques analytiques

- Concevoir des modes opératoires en biochimie, microbiologie, physico-chimie et analyse sensorielle
- Déterminer les propriétés organoleptiques, microbiologiques, physico-chimiques d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire en utilisant les outils analytiques adaptés
- Interpréter les résultats au moyen des outils statistiques appropriés
- Respecter les réglementations et l'éthique scientifique

- Appliquer les bonnes pratiques de laboratoire

Conseil en nutrition en entreprise agroalimentaire, nutraceutique

- Identifier les opportunités de développer des nouveaux produits et concepts/messages nutritionnels en vue de l'amélioration de la santé en s'appuyant sur les connaissances du métabolisme et de la biochimie
- Appréhender les principes de la prévention des maladies par l'alimentation

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP37026BC01 — Mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur le ou les domaines concernés par la mention
- Se servir de façon autonome des outils numériques avancés pour un ou plusieurs métiers ou secteurs de recherche du domaine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37026BC02 — Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mobiliser des savoirs hautement spécialisés, dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans un domaine de travail ou d'études, comme base d'une pensée originale
- Développer une conscience critique des savoirs dans un domaine et/ou à l'interface de plusieurs domaines
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau, et dans des contextes internationaux
- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes en respect des évolutions de la réglementation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37026BC03 — Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert de connaissances

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Communiquer à des fins de formation ou de transfert de connaissances, par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37026BC04 — Contribuer à la transformation en contexte professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gérer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles

- Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique d'une équipe
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique dans le cadre d'une démarche qualité
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37026BC05 — Rechercher et développer des produits innovants en alimentaire, nutraceutique, cosmétique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Piloter un projet de recherche et développement portant sur une problématique scientifique en analysant les données de la littérature scientifique à partir d'une veille technologique et scientifique
- Construire une démarche expérimentale en utilisant les méthodes et outils adéquats en vue de la caractérisation d'un produit alimentaire, nutraceutique, cosmétique...
- Contrôler et valider la conformité réglementaire des aliments, nutraceutiques, cosmétiques...
- Positionner sur le marché des aliments fonctionnels
- Concevoir en recherche et développement un aliment ou un ingrédient ayant des propriétés fonctionnelles
- Formuler des produits innovants en respectant un cahier des charges (qualités organoleptiques, nutritionnelles et/ou fonctionnelles)
- Identifier les besoins et la qualité nutritionnels d'un aliment dans différentes situations physiologiques
- Evaluer les impacts technologiques et biologiques de l'aliment sur la physiologie
- Créer des dossiers réglementaires (allégations, autorisation de mise sur le marché, agrément sanitaire)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

RNCP37026BC06 — Piloter la démarche qualité en agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités
- Conduire une démarche qualité en s'appuyant sur les normes en vigueur (nationales, européennes et internationales) et en accompagnant les équipes opérationnelles
- Rédiger des dossiers de demande de certification (normes ISO, IFS Food, ...) à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques des secteurs agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique
- Evaluer les risques sanitaires des matières premières aux produits finis en s'appuyant sur des données bibliographiques, réglementaires et expérimentales
- Réaliser des audits qualité
- Superviser l'analyse de la qualité microbiologique et physico-chimique d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire
- Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques de fabrication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

RNCP37026BC07 — Transposer du procédé du laboratoire à la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Accompagner le changement d'échelle d'un nouveau procédé de fabrication du laboratoire à l'échelle pilote et à l'échelle industrielle
- Conduire la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques
- Accompagner une équipe pour la production d'un aliment, ingrédient ou complément alimentaire en respectant les bonnes pratiques et normes de fabrication
- Concevoir des méthodes de conservation des aliments en identifiant et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

RNCP37026BC08 — Caractériser les aliments/ingrédients/compléments alimentaires par différentes techniques analytiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Concevoir des modes opératoires en biochimie, microbiologie, physico-chimie et analyse sensorielle
- Déterminer les propriétés organoleptiques, microbiologiques, physico-chimiques d'un aliment, d'un ingrédient, d'un complément alimentaire en utilisant les outils analytiques adaptés
- Interpréter les résultats au moyen des outils statistiques appropriés
- Respecter les réglementations et l'éthique scientifique
- Appliquer les bonnes pratiques de laboratoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

RNCP37026BC09 — Conseiller en nutrition en entreprise agroalimentaire, nutraceutique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les opportunités de développer des nouveaux produits et concepts/messages nutritionnels en vue de l'amélioration de la santé en s'appuyant sur les connaissances du métabolisme et de la biochimie
- Appréhender les principes de la prévention des maladies par l'alimentation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

10 industries alimentaires

M-72 activités spécialisées, scientifiques et techniques - recherche et développement scientifique

C-10 industries manufacturières- industries agroalimentaires (alimentation humaine et animale)

C-11 industries manufacturières- fabrication de boissons

C-21 industrie pharmaceutique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Ingénieur(e) R&D
- Chef(fe) de projet en recherche et développement (alimentaire, nutraceutique, cosmétique)
- Chef(fe) de projet nutrition
- Responsable qualité dans l'industrie agroalimentaire et nutraceutique ; en grandes et moyennes surfaces ; en restauration collective

- Auditeur(trice) qualité
- Responsable de production agroalimentaire
- Ingénieur(e) formulation en IAA et nutraceutique
- Ingénieur(e) conseil en nutrition
- Assistant(e) chef de produit
- Responsable en laboratoire d'analyses
- Ingénieur(e) d'études en institut public
- Responsable de projet R&D en IAA et nutraceutique
- Chargé(e) d'affaires réglementaires

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 791 €
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) 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) 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) R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée) R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible) T3X61 — Agents de sécurité et de surveillance · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	68 769
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	12 %

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
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)
R1X68 — Employés des services commerciaux
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique
T3X61 — Agents de sécurité et de surveillance

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

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

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

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	10 991 €
Selon la branche	7 000 € – 10 991 €
Prise en charge	Branches concernées
10 991 €	Valeur par défaut · 206 branches
7 392 €	CPNEFP Commerce à distance, CPNEFP des commerces et services de l'audiovisuel, de l'électronique et de l'équipement ménager, CPNEFP des jardinerie et graineteries, CPNEFP du Négoce de l'ameublement
10 435 €	CPNEFP de la restauration collective
7 730 €	CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie
7 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2027

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Insertion professionnelle des diplômés

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37026/>

Où se former

Formations référencées	4
Organismes	3
Régions couvertes	2
Prix indicatif	2 500 € – 13 175 €
Durée	1181 – 1535 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	50 %
Période	09/2023 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	12 534 €
Coût moyen par dossier	3 134 €
Durée moyenne	535 h
Période	07/2023 – 09/2025
France compétences	51 %
Régions	32 %
France Travail	16 %
Reste à charge titulaire	1 %

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