

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (fiche nationale)

RNCP40336 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	112, 116, 221
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H2102, H2502, H1210, H1502, H1505
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

Certificateur(s)

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

UNIVERSITE CLERMONT AUVERGNE · SIRET : 13002806100013

UNIVERSITE DE RENNES · SIRET : 13003051300019

UNIVERSITE D ARTOIS · SIRET : 19624401600016

UNIVERSITE LE HAVRE NORMANDIE · SIRET : 19762762300097

UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1 · SIRET : 19691774400019

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

UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA) · SIRET : 19511296600799

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

UNIVERSITE DE LORRAINE · SIRET : 13001550600012

UNIVERSITE GRENOBLE ALPES · SIRET : 13002608100013

UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE · SIRET : 19941111700013

UNIVERSITE DE TOURS · SIRET : 19370800500478

UNIVERSITE DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR (UPPA) · SIRET : 19640251500270

UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE (UBO) · SIRET : 19290346600014

UNIVERSITE AMIENS PICARDIE JULES VERNE · SIRET : 19801344300017

UNIVERSITE DE TOULOUSE · SIRET : 93827139200012

UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE · SIRET : 19761904200017

UNIVERSITE DE BREST · SIRET : 94129831700012

Partenaires habilités

30 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 24 à former et organiser l'évaluation et 6 à former.

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

AKTEAP	5030492150 0026	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	3906403990 0015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	4918921390 0016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	3489674640 0028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	4433813220 0025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	3917424340 0015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	4432062890 0045	Former et organiser l'évaluation
CFPPA DE L'ENILEA DE MAMIROLLE-POLIGNY	1939081260 0025	Former et organiser l'évaluation
CFPPA-SITE JULES RIEFFEL	1944206180 0069	Former et organiser l'évaluation
CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	3402231630 0023	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 30 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp40336-industries-agroalimentaires-gestion-production-et-valorisation-fiche-nationale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La licence professionnelle est un diplôme national de l'enseignement supérieur qui confère à son titulaire le grade de licence. Elle confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée.

La licence professionnelle poursuit un objectif d'insertion professionnelle et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence professionnelle favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

L'industrie agroalimentaire est un pilier essentiel de l'économie, répondant à des défis majeurs tels que la souveraineté alimentaire, la sécurité sanitaire, la qualité nutritionnelle des aliments, la traçabilité, l'optimisation des procédés, l'innovation produit et la durabilité écologique et sociale des productions. Face aux évolutions des modes de consommation et aux exigences réglementaires croissantes, les entreprises doivent sans cesse adapter leurs pratiques pour garantir des produits de qualité, sûrs et répondant aux attentes des consommateurs, sans oublier les dimensions patrimoniales et gastronomiques de certaines productions. L'optimisation des formulations, l'amélioration de la conservation et la valorisation des coproduits s'inscrivent dans une démarche de durabilité et d'efficacité industrielle.

Dans ce contexte, la connaissance experte des matières premières mises en œuvre, la maîtrise des processus de production, de la qualité et de la gestion industrielle sont essentielles. Former des professionnels qualifiés, capables d'innover et d'assurer une production efficiente tout en intégrant les contraintes économiques, sociales et environnementales, est un enjeu stratégique pour l'ensemble de la filière agroalimentaire.

En s'attachant à l'ensemble de ces questions, la licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation s'inscrit pleinement dans ces objectifs, comme dans le paysage économique et industriel, et également vis-à-vis des tendances soutenues des publics consommateurs.

Elle contribue à la certification des compétences de cadres intermédiaires susceptibles d'évoluer progressivement en entreprise, ce qui répond au modèle conventionnel du secteur, en leur donnant l'ensemble des outils et compétences transversales nécessaires à la mise en œuvre de l'innovation au sein des structures de production.

Ces objectifs sont en phase avec les adaptations nécessaires liées aux changements climatiques (modification des

paysages agronomiques et empreinte carbone) en permettant l'adaptation de la production (ingrédients, circuits d'approvisionnement, qualité et sûreté alimentaire, méthodes de production et promotion), au regard des attentes des consommateurs.

ACTIVITÉS VISÉES

- Mise en œuvre et adaptation des procédés de fabrication en agro-alimentaire
- Application des normes et réglementation en agro-alimentaire
- Gestion de la logistique, des plans de production, des stocks (ordonnancement)
- Planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts
- Analyse physico-chimique et sensorielle des ingrédients et produits finis
- Traitement des incidents en production et mise en place des actions adéquates
- Conduite de projets pour la conception, la formulation, le développement industriel de nouveaux produits alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
- Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires
- Animation d'une équipe de production
- Réalisation de veille technique et réglementaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

Compétences spécifiques de la mention

- Mettre en œuvre, optimiser et adapter les procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires dans le respect des normes, des réglementations et de la transition énergétique
- Suivre et adapter les cycles de production selon le plan d'ordonnancement défini et en utilisant les outils de suivi de production à disposition
- Manager une équipe de collaborateurs
- Mettre en place les indicateurs de suivi adéquats en lien avec les objectifs de coût, qualité, délais
- Analyser les incidents en production et proposer des solutions de remédiation
- Gérer les ressources matérielles en production
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Développer et appliquer la méthode d'analyse des dangers en tenant compte des risques associés
- Appliquer la réglementation, les normes et référentiels en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les risques professionnels et l'environnement (traitement des effluents, bilan carbone...)
- Contribuer à l'amélioration continue en mettant en place des indicateurs de suivi, des outils de management de la qualité, de résolution de problèmes et d'analyses des risques
- Réaliser les audits internes et formaliser, communiquer et suivre un plan d'actions
- Assurer la veille réglementaire
- Mettre en œuvre les cahiers des charges des productions alimentaires sous signe officiel de qualité
- Réaliser une veille technique et concurrentielle

- Concevoir et développer des produits alimentaires innovants en analysant les tendances du marché, les besoins des consommateurs, les nouvelles technologies disponibles, l'évolution de la réglementation et les impacts sur la santé, dans un contexte de développement durable
 - Utiliser des techniques d'analyses physico-chimiques des ingrédients et produits finis
 - Intégrer des exigences sensorielles, nutritionnelles et environnementales dans les formulations
 - Rédiger des fiches produit mettant en avant les caractéristiques techniques et les avantages consommateurs (goût, nutrition, praticité)
 - Participer à la création de supports simples pour la communication (présentations, brochures)
 - Assister à des salons ou événements pour présenter les produits et recueillir des retours
 - Présenter et expliquer, en français et en anglais, aux visiteurs (clients et professionnels) les produits, les matières premières employées et les technologies mises en œuvre
- 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

RNCP40336BC01 — Utiliser les outils numériques de référence

LISTE DE COMPÉTENCES

Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC02 — Exploiter des données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC03 — S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, 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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC04 — Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC05 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et 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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC06 — Gérer et adapter des processus de production en agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre, optimiser et adapter les procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires dans le respect des normes, des réglementations et de la transition énergétique
- Suivre et adapter les cycles de production selon le plan d'ordonnancement défini et en utilisant les outils de suivi de production à disposition
- Manager une équipe de collaborateurs
- Mettre en place les indicateurs de suivi adéquats en lien avec les objectifs de coût, qualité, délais
- Analyser les incidents en production et proposer des solutions de remédiation
- Gérer les ressources matérielles en production

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC07 — Gérer la qualité, les risques professionnels et environnementaux en agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Développer et appliquer la méthode d'analyse des dangers en tenant compte des risques associés
- Appliquer la réglementation, les normes et référentiels en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les risques professionnels et l'environnement (traitement des effluents, bilan carbone...)
- Contribuer à l'amélioration continue en mettant en place des indicateurs de suivi, des outils de management de la qualité, de résolution de problèmes et d'analyses des risques
- Réaliser les audits internes et formaliser, communiquer et suivre un plan d'actions
- Assurer la veille réglementaire
- Mettre en œuvre les cahiers des charges des productions alimentaires sous signe officiel de qualité

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40336BC08 — Développer et promouvoir des produits alimentaires innovants

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser une veille technique et concurrentielle
- Concevoir et développer des produits alimentaires innovants en analysant les tendances du marché, les besoins des consommateurs, les nouvelles technologies disponibles, l'évolution de la réglementation et les impacts sur la santé, dans un contexte de développement durable
- Utiliser des techniques d'analyses physico-chimiques des ingrédients et produits finis

- Intégrer des exigences sensorielles, nutritionnelles et environnementales dans les formulations
- Rédiger des fiches produit mettant en avant les caractéristiques techniques et les avantages consommateurs (goût, nutrition, praticité)
- Participer à la création de supports simples pour la communication (présentations, brochures)
- Assister à des salons ou événements pour présenter les produits et recueillir des retours
- Présenter et expliquer, en français et en anglais, aux visiteurs (clients et professionnels) les produits, les matières premières employées et les technologies mises en œuvre

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 de la voie d'accès à la certification.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Codes NAF :

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction de la taille de l'entreprise : Chef de projets Recherche et Développement (R&D) junior, Technicien R&D, assistant R&D

- Concepteur culinaire, Conseiller culinaire
- Auditeur Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Assistant Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Cadres intermédiaires qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement
- Responsable de ligne complexe et/ou d'équipe en industries agroalimentaires
- Agents techniques de production et de méthode, ordonnancement et planification
- Chef d'équipe/conducteur d'équipements en industries agroalimentaires
- Assistant de production industries agroalimentaires
- Spécialiste en sûreté et sécurité

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Responsable R&D dans les PME
- Responsable laboratoire Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Responsable de production, d'atelier en industries agroalimentaires

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)	2 479 €

Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	56 911
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	29 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires 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

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

Articles L6411-1 à L6423-3 du Code du travail

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	10 329 €
Selon la branche	6 000 € – 10 408 €
Prise en charge	Branches concernées
10 329 €	Valeur par défaut · 185 branches
10 408 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE des industries de santé (CPNEIS)

10 200 €	CPNE des Vins et Spiritueux, CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP de la branche des prestataires de services du secteur tertiaire
9 000 €	CPNE chimie, CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
10 201 €	CPNEFP des commerces de gros
8 791 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 500 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
8 160 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
7 000 €	CPNE Branche Caoutchouc
6 400 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP30074

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cnam.fr/>
<https://www.u-picardie.fr/>
<https://www.univ-brest.fr/fr>
<https://www.univ-lyon1.fr/>
<https://www.uca.fr/>
<https://www.univ-artois.fr/>
<https://www.univ-fcomte.fr/>
<https://www.u-bordeaux.fr/>
<https://www.univ-lorraine.fr/>
<https://www.univ-pau.fr/>
<https://www.univ-reims.fr/>
<https://www.univ-rennes.fr/>
<https://www.univ-rouen.fr/>
<https://www.univ-tours.fr/>
<https://www.univ-grenoble-alpes.fr/>
<https://www.univ-lehavre.fr/>
<https://www.u-pec.fr/>
<https://www.univ-tlse3.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40336/>

Où se former

Formations référencées

3

Organismes	3
Régions couvertes	2
Prix indicatif	6 000 € – 7 917 €
Durée	1069 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	15
Organismes gestionnaires (CFA)	9
Organismes formateurs	10
Régions couvertes	7
Départements couverts	11
Organismes certifiés Qualiopi	10
Sessions	de 08/2026 à 09/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	10/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	8 080 €
Coût moyen par dossier	4 040 €
Durée moyenne	1202 h
Période	08/2025 – 10/2025
France compétences	69 %
Entreprise	31 %
Reste à charge titulaire	0 %

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