

Cadre supérieur de l'industrie alimentaire

RNCP4065 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	221p
Code(s) ROME	H1402, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/11/2008

Certificateur(s)

INSTITUT SUPERIEUR DE L'AGRO-ALIMENTAIRE (PARIS)<http://www.agroparistech.fr/-formations-isaa-2-.html>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les cadres supérieurs de l'industrie alimentaire sont amenés à assurer les activités suivantes : - piloter la production et les procédures destinées à améliorer l'efficacité de son organisation en liaison avec les autres services. Comme responsable des méthodes de production et de gestion des flux, il évalue les coûts standards et coûts de revient, prend en compte les besoins et le calendrier pour ordonnancer la production.

- imaginer et développer des produits et procédés nouveaux pour améliorer la compétitivité de l'entreprise ou accroître le niveau de connaissance d'un laboratoire. Dans cette activité, il intervient jusqu'à la première version du produit, de la maquette ou du prototype en liaison avec les autres fonctions de la structure. Il évalue le retour sur investissement des projets de recherche. Il aide, par ses conseils, au transfert et à l'implantation de nouvelles technologies. Il peut mener des recherches à caractère théorique et participer aux développements expérimentaux nécessaires à la validation des modèles mis en œuvre. Il assure la veille technologique et réglementaire.
- garantir la conformité des produits fabriqués aux normes retenues par l'entreprise ou le laboratoire. Dans ce cas, il élabore des indicateurs de performance ; il conçoit, définit, écrit, organise, met en œuvre et veille à l'application des différentes procédures et méthodologies garantissant la qualité voulue des produits en vue de la certification de l'entreprise aux normes internationales.
- concevoir les outils de politique publique de l'alimentation (réglementation, taxes et subventions, aides à la recherche et aux investissements) et en évaluer leurs effets. Il peut animer un service déconcentré de l'Etat chargé de leur mise en œuvre ou conseiller le représentant local du gouvernement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Connaissances des aliments, des principes de nutrition et des procédés de fabrication en vue de piloter organiser, superviser et développer des productions, et de contrôler des produits ; - Connaissance des risques alimentaires et sanitaires et des normes de qualité liés aux processus de production et à l'utilisation des produits ;
- Connaissance et maîtrise des techniques et méthodes de statistiques et de gestion des flux de produits et d'informations ;
- Connaissance et maîtrise du droit appliqué à l'alimentation, à l'environnement et aux relations sociales afin d'intégrer les contraintes économiques et juridiques aux contraintes techniques ;
- Maîtrise des techniques et méthodes permettant d'analyser et synthétiser une situation ou un système complexe, hiérarchiser les priorités et gérer les urgences puis de communiquer les contenus des conclusions avec pédagogie ;
- Connaissance et maîtrise des techniques de veille en vue de détecter les innovations technologiques ou organisationnelles transposables au secteur agroalimentaire et évaluer leurs impacts potentiels.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Conditions d'exercice les plus fréquentes a) Taille et secteur d'activité des entreprises

- PME très innovantes dans les secteurs de l'instrumentation et des ingrédients biotechnologiques
- Grandes entreprises des secteurs agroalimentaires, de la restauration collective, des cosmétiques et de la grande distribution
- Centres de recherche publics et privés
- Organismes d'études, d'ingénierie, de conseil, d'audit et de contrôle de la qualité
- Direction Générale de l'Alimentation et services extérieurs du Ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de service, chef de projet, cadre de conception, de production ou de R&D et auditeur ou consultant

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 852 €
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) H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	30 741
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation 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)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Au minimum, l'administrateur de l'ISAA, le tuteur et le maître de stage (sujet de thèse généralement confidentiel)

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

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/11/2008
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

isaa@engref.fr

<http://www.isaa.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4065/>