

 **NIVEAU 6 / BAC+3**



Licence Pro CPA
Diplôme le **cnam**

*** Parcours Conception et
Production des Aliments**

formation par alternance
ou en formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 1 an (septembre à août)

Campus de formation : Poligny (39)

Nb de semaines en entreprise : minimum 32

Obtention du diplôme : contrôle continu et mémoire avec soutenance

Objectifs pédagogiques :

- Participer à la mise au point de nouveaux produits/process/emballages, ou à la modification de formulations de process existants, en prenant en compte les différentes composantes qualité (sanitaire, nutritionnelle, sensorielle) du produit, depuis la matière première jusqu'au produit fini
- Effectuer les analyses liées aux Industries Alimentaires
- Formuler et réaliser des essais de laboratoire, des essais pilotes et essais industriels
- Suivre des procédures qualité, hygiène, sécurité dans le respect de la réglementation et des normes
- Communiquer avec les fournisseurs
- Intégrer des critères environnementaux

Une formation pour qui ?

- En formation par apprentissage, titulaire d'un diplôme bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou des demandeurs d'emploi

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

Inscription auprès de l'ENILEA Campus Poligny (39)
Dossier de candidature à retirer et à déposer :
recrutement.poligny@educagri.fr  Bourgogne-Franche-Comté



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2024**

**100 % de réussite
100 % de satisfaction**

Métiers et débouchés :

- Assistant formulation ou technicien Recherche et Développement
- Responsable Recherche et Développement
- Technicien conseil en production alimentaire

Insertion et poursuite d'étude :

- Certains apprenant peuvent envisager un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur, mais néanmoins, la licence professionnelle n'a pas pour vocation de préparer à une poursuite d'étude
- Master / école d'ingénieur

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise.
Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr

*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
recrutement.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 Poligny
03 84 73 76 76

Comment s'organise la formation ?

- Parcours de **665h** organisé en alternance comprenant en moyenne **20 semaines par an en centre de formation**. Le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- Formation organisée sur **2 semestres comprenant 8 UE** (dont 1 de remise à niveau obligatoire) et **2 UA** permettant la validation de **60 ECTS** (unités d'enseignement et d'activités)
- **Les stagiaires de la formation professionnelle** doivent suivre une formation en entreprise d'**au moins 16 semaines**
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

Cette licence professionnelle du Cnam est déployée par le Cnam Bourgogne Franche-Comté, en partenariat avec ENILEA.

le cnam
Bourgogne-Franche-Comté

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

- UE 0 Harmonisation
- UE 1 Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management
- UE 2 Communiquer en situation professionnelle - Anglais
- UE 3 Qualité, Sécurité, Environnement
- UE 4 Sciences des aliments
- UE 5 Analyses spécialisées
- UE 6 Conception : innovation et gestion
- UE 7 Outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation

- UA 1 Projet tutoré
- UA 2 Activités en entreprise