le cnam
Nouvelle-Aquitaine

# Devenez responsable qualité dans les filières agroalimentaires

La sécurité des aliments est un enjeu de san  liés à la sécurité sanitaire et alimentaire des filières agro-alimentaires.

Diplôme national d'État

## Licence professionnelle

## Agroalimentaire : qualité et sécurité des aliments

Apprentissage

- Aucun délai d'accès
- Rentrée prévisionnelle : Septembre

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

3 à 4 semaines de cours
1 à 2 mois en entreprise

588 heures
sur 1 an

Accessible
avec un Bac +2

Surgères

Région Nouvelle-Aquitaine

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC I Surgères

Le Cnam Nouvelle-Aquitaine est UFA (Unité de Formation par Apprentissage) du CFA Cnam.

# Vivez de nouvelles expériences

*Voir la formation sur notre site*

## En entreprise

**Vous exercez vos fonctions au sein du service qualité en industrie agro-alimentaire, en laboratoire, audit-conseil, restauration hors domicile, services hospitaliers ...**

Dans le cadre de vos missions, vous pourrez :

- Mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène
- Mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi
- Mettre en œuvre et valider les analyses
- Elaborer un plan d'échantillonnage
- Appréhender les différents procédés de fabrication

## En centre de formation

**Une alternance centre de formation et entreprise pour une réelle expérience professionnelle !**

- Une pédagogie active et innovante basée sur des cas concrets et des projets
- Une équipe pédagogique experte et reconnue
- L'utilisation de Hall technologique et infrastructures pédagogiques adaptées
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire
- Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises

## Un accompagnement performant

**Vivez l'expérience du tutorat en vous faisant accompagner par deux tuteurs professionnels qui vous suivent tout au long de votre cursus.**

Vos tuteurs vous aideront à appréhender la résolution des problèmes, à mettre en oeuvre de nouvelles pratiques de travail innovantes, à vous familiariser avec les nouvelles technologies et à de nouvelles responsabilités.

## Les avantages de l'alternance

- Formation gratuite et rémunérée
- Diplôme national d'État reconnu
- Expérience professionnelle accélérateur d'insertion durable
- Gain en maturité et responsabilités
- Suivi tout au long de votre projet

# Votre formation professionnelle dans le berceau de l'agroalimentaire

## Surgères, qualité de vie et des études

Située au nord de la Charente-Maritime, Surgères offre un patrimoine historique et architectural d'exception.

À proximité, La Rochelle, Rochefort, les Îles de Ré, d'Aix et d'Oléron, et les grands pôles touristiques, proposent des manifestations tout au long de l'année : Francofolies, Grand Pavois, festivals de cinéma, Hermione et Accro-Mâts, Futuroscope, Paléosite, Salon International de la BD.

## Un programme complet pour vous professionnaliser

**Compétences métiers**

- Qualité, sécurité, environnement
- Production et conservation des aliments
- Contrôle qualité des aliments
- Management de la qualité
- Management de la sécurité des aliments

**Compétences transverses**

- Communication
- Management
- Anglais

**Expérience professionnelle**

- Activité en entreprise
- Projet tuteuré

### Un hall technologique

Le CFA du Campus de l'alimentation dispose d'un hall technologique comprenant 3 ateliers répartis sur 3 000 m² : industrie laitière, produits de la mer, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1 000 m² du hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie et du moulin pilote (unique en France). Chacun dispose du matériel nécessaire à l'élaboration des produits, du traitement des matières premières au conditionnement du produit fini.

## Un école accessible

Par l'autoroute A10
- Sortie 33 : Niort Sud
- Sortie 34 : St Jean d'Angély

En train
- A 2h45 depuis Paris
- A 30 min depuis Niort et La Rochelle

## Deux établissements de formation reconnus pour vous faire réussir

### ENILIA-ENSMIC

Deux écoles nationales : L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA) et l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) vous offrent leurs 200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation, de la recherche et du développement

### Le Cnam

Établissement d'Enseignement Supérieur, leader de la formation professionnelle en France. Le Cnam forme chaque année plus de 60 000 personnes. Le Cnam en Nouvelle-Aquitaine forme chaque année 600 alternants dans une dizaine de filières différentes.

### Mentions officielles

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
Parcours Qualité et sécurité des aliments
Code Cnam : LP10804A
Code RNCP : 40336

### Modalités pédagogiques

Cours en présentiel

### Modalités d'évaluation

Contrôle continu + examens finaux + rapport d'activité

### Modalités de validation

Pour obtenir la licence vous devez valider le contrôle continu, les examens, la soutenance du projet, la soutenance de l'activité professionnelle

## Public concerné

Titulaire d'un Bac +2 en biologie, chimie, qualité, agroalimentaire, analyse agricole, etc ...

L'accès au diplôme peut également se faire par le dispositif de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

## Étapes d'admission

Remplissez le **formulaire de pré-inscription** en ligne sur cnam-nouvelle-aquitaine.fr

Téléchargez le **dossier de candidature** sur cnam-nouvelle-aquitaine.fr et envoyez-le à naq_alternance@lecnam.net avec les justificatifs demandés

Une fois votre candidature validée, vous serez convoqué pour un **entretien de motivation**. Le résultat de votre entretien vous sera transmis dans les 72h.

Si l'entretien est concluant, vous serez déclaré **admis*** à la formation. Vous pourrez alors bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la recherche active d'entreprise

**admission sous réserve de la transmission du justificatif d'obtention du diplôme prérequis et de la signature d'un contrat d'alternance*

## Nous contacter


Cnam Nouvelle-Aquitaine
Centre de Niort
10 place de la Comédie
79000 Niort

05 57 59 23 00
naq_alternance@lecnam.net
cnam-nouvelle-aquitaine.fr

Campus de l'alimentation
ENILIA-ENSMIC
1 rue des Babigeots
17700 Surgères

05 46 27 69 07
epl.surgeres@educagri.fr
campus-alimentation.fr


Cnam Nouvelle-Aquitaine | Mars 2025 | Photos ©Adobe Stock | Icônes ©NounProject - Non contractuel