

Nos formations en Agroalimentaire

Du niveau — bac à bac+5

L'agroalimentaire représente le premier secteur industriel en France, aussi bien en termes de chiffre d'affaire que d'emplois. Ancrés au cœur des territoires, les emplois sont en augmentation constante, dans des domaines aussi variés que la production, la qualité / sécurité, l'ingénierie d'études ou de procédés, la recherche et développement, l'artisanat, ...

Devant relever de nombreux défis sociétaux et environnementaux, la filière agroalimentaire innove constamment et utilise des technologies de plus en plus avancées. Cette évolution permanente engendre des besoins continus d'acquisition de nouvelles compétences ou de mises à jour face aux nouvelles réglementations.

Que vous souhaitiez devenir **ingénieur en agroalimentaire, responsable en bioproduction industrielle, responsable qualité, chef d'atelier, assistant qualité, technicien de laboratoire industriel ou R&D, professionnel des métiers de bouche**, ou que vous désiriez approfondir vos connaissances en microbiologie, science de l'aliment, biochimie, bioprocédés ou maîtrise du risque sanitaire,...le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) vous propose une offre de formation adaptée à votre projet professionnel et à votre situation personnelle.

Le Cnam s'adapte à la situation de chacun

Ouverte aux salariés, demandeurs d'emploi, travailleurs indépendants... cette offre de formation vous permet d'approfondir vos connaissances, de développer de nouvelles compétences ou d'acquérir un diplôme.

À finalité professionnelle marquée, nos formations débouchent sur des diplômes d'enseignement supérieur reconnus du niveau bac+2 aux diplômes d'ingénieur et de 3^e cycle, ou des certificats ciblés sur des compétences bien identifiées.

Le Cnam vous propose des modalités de formation compatibles avec votre activité professionnelle : cours du soir et du samedi, cours groupés en journée, formation ouverte et à distance (Foad) avec tutorat, contrats d'apprentissage et de professionnalisation...

L'organisation des formations en unités d'enseignement (UE) capitalisables vous permet en outre de bâtir un parcours modulaire et individualisé, diplômant ou non, et de progresser à votre rythme.

Le Cnam, acteur de votre réussite

Pour vous aider à réussir, le Cnam s'appuie sur un corps professoral de qualité, issu du monde académique comme du monde professionnel et adapte ses cursus en association avec les acteurs sociaux-économiques pour répondre avec réactivité aux besoins réels des entreprises.

Enfin, le Cnam vous propose un accompagnement personnalisé, de l'inscription jusqu'à la recherche d'un emploi, grâce à une offre de services diversifiée et adaptée à votre situation personnelle : accueil, information, devis, conseil individuel à l'orientation, mise à niveau, validation des acquis de l'expérience, bilan de compétence, bibliothèques et centres de documentation spécialisés...

Le Cnam vous informe, vous accompagne et vous conseille

La fabrique des compétences

Du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30

292 rue Saint-Martin, Paris 3^e, accès 17

www.cnam-paris.fr

Contact

01.40.27.23.30 (10h à 12h et de 14h à 18h)

contact_paris@lecnam.net

Nos formations diplômantes	
Accès bac	
DEUST	
DUS0200A	Arts et métiers de bouche
Titre inscrit au RNCP niveau V	
CPN9600A	Technicien.ne de laboratoire en chimie, biochimie, biologie
Licence générale	
LG04001A	Agro-industries
LG04007A	Accompagnement des mutations dans les filières alimentaires
Accès bac+2	
Diplôme d'établissement	
DIE6601A	Responsable en ingénierie d'étude et de production option production parcours agro-alimentaire
Licence professionnelle (en alternance)	
LP10804A	Qualité et sécurité des aliments
LP15202A	Arts et métiers de bouche
Ingénieur	
CYC8000A	Bioprocédés

Nos certifications d'établissement	
Certificat de compétence	
CC11700A	Microbiologie
Certificat professionnel	
CP4100A	Technicien spécialisé en arts et métiers de bouche

le cnam



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILANS DE COMPETENCES
ACTIONS DE VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Contact

iaa.cnam.fr