



NOUVEAUTE - Ouverture en septembre 2021

Opérateur en agroalimentaire

Diplôme d'établissement Bac+1

Objectifs

Le Bac+1 **Opérateur en agroalimentaire** facilite l'insertion professionnelle dans une entreprise agroalimentaire sur un poste de transformation des aliments par l'**acquisition de compétences recherchées** par l'ensemble de ces entreprises, ce qui permet de **renforcer l'employabilité**.

Ce diplôme confère 60 ECTS et permet ainsi la **poursuite d'études** au sein du Cnam.

Compétences visées

- Être impliqué dans la maîtrise des risques sanitaires, durant la production des denrées alimentaires
- Savoir-être professionnel
- Savoir-faire méthodologique

Une année de formation post bac avec stages alternés

À Ploufragan (Côtes d'Armor – 22)

En partenariat avec le Zoopôle Développement et l'Université de Montréal (Canada)

Public concerné

- Être titulaire d'un bac pro (production agricole, production piscicole, cuisine, laboratoire d'analyses, etc.), ou techno (STAV, STL, etc.) ou en avoir le niveau
- Ou
- Être salarié ou demandeur d'emploi (formation continue en journée)

Conditions d'admission

- Étudiants : Parcoursup
- Salariés et demandeurs d'emploi : dossier d'inscription (à télécharger sur www.cnam-bretagne.fr code diplôme DIE8300A) et entretien de motivation

Conditions tarifaires

Étudiants boursiers : 0 €

Étudiants non boursiers, demandeurs d'emploi... : 150 €

Organisation

- 420 heures de formation avec des **modalités novatrices** alliant des cours en présentiel et en distanciel, le tout **accompagné par du tutorat**
- 12 semaines de stages alternés (par période de 2 semaines consécutives)
- Rentrée début septembre ou mi-octobre sous réserve de places disponibles

Contact :

Loïc LOUARME

loic.louarme@lecnam.net

Tél. : 02 57 18 07 00

Plus d'informations sur :

<https://www.cnam-bretagne.fr/diplome/diplome-bac-1-sciences-et-techniques-industrielles/diplome-d-etablissement-bac-1-operateur-en-industrie-agroalimentaire>

Le Cnam (Conservatoire national des arts et métiers), grand établissement public d'enseignement supérieur dédié à la formation professionnelle tout au long de la vie dont le siège est à Paris, forme plus de 65 000 adultes chaque année et s'appuie sur un réseau de 150 centres en France et à l'étranger.

L'Université de Montréal forme le premier pôle d'enseignement supérieur du Québec avec 45 000 étudiants et est la quatrième université du Canada pour ses activités de recherche.

Le Zoopôle Développement est un technopole des sciences du vivant, particulièrement en production et santé animale, en biotechnologies, en sécurité alimentaire, en nutrition et en environnement.

La formation se structure en 2 blocs principaux, répondant à différents objectifs :

- Un premier bloc offrant des compétences transverses et générales mobilisables dans tout secteur d'activité
- Un second bloc de compétences spécialisées répondant aux problématiques du monde de l'agroalimentaire : la sécurité sanitaire des aliments

	Intitulé	Objectifs	Heures ECTS
BLOC I			
UE 1	Ouverture	Comprendre et apprivoiser le monde, en particulier celui de l'agroalimentaire	45 h 6 ECTS
UE 2	Outils mathématiques	Activer ces capacités de raisonnement, consolider les notions de base, résoudre mathématiquement des problèmes concrets	15 h 3 ECTS
UE 3	Méthodes et outils de la communication	Apprendre à rédiger des rapports professionnels, perfectionner ses écrits, techniques de recherche d'emploi	40 h 3 ECTS
UE 4	Anglais professionnel	Se lancer dans l'exploitation de l'anglais écrit en lien avec l'agroalimentaire et la sécurité sanitaire	15 h 2 ECTS
UE 5	Économie, gestion et organisation de l'entreprise	Comprendre et assimiler les notions de base sur le monde du travail (fonctions des entreprises, droit du travail) et appliquer les règles de sécurité au travail	25 h 3 ECTS
UE 6	Informatique et outils numériques	Utiliser les outils bureautiques, rechercher des informations, utiliser les outils d'échanges distanciels	45 h 6 ECTS
UE 7	Démarche de projet	Assimiler les savoirs théoriques, méthodologiques et techniques de la démarche de projet	25 h 2 ECTS
BLOC II			
UE 8	Microbiologie alimentaire	Comprendre la dynamique microbiologique reliée à la contamination des aliments	35 h 6 ECTS
UE 9	Procédés de conservation des aliments	Connaître les principes et procédés de conservation des aliments les plus couramment utilisés (selon besoins locaux, la liste des aliments étudiés peut être limitée à une catégorie d'aliments)	33 h 6 ECTS
UE 10	Hygiène et analyses des aliments	Connaître les bases théoriques et pratiques d'un plan de nettoyage-désinfection et d'en vérifier son efficacité à travers des analyses de contrôle quantitatives et qualitatives, tant microbiologiques que physico-chimiques	80 h 10 ECTS
UE 11	Base de l'HACCP	Comprendre les principes généraux du Plan de Maîtrise Sanitaire et l'application de la gestion du risque par l'étude du système HACCP	50 h 6 ECTS
UA 1	Expérience professionnelle / stage	Stages dans une entreprise agroalimentaire pour se former techniquement sur un poste opérationnel et appliquer les enseignements des UE 1 à 11	420 h 8 ECTS

Formation labellisée « Formation Supérieure de Spécialisation » par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'innovation, par le décret n°2020-1273 du 20 octobre 2020 à Saint-Brieuc