



PIÈCES À FOURNIR

- Copie du diplôme
- Copie du CNI ou passeport
- Copie de la carte vitale
- CV
- Contrat d'apprentissage



CALENDRIER

- 20 semaines en cours et 32 semaines en entreprise.
- Pour connaître les dates de préparation et d'examens des UE, contacter la gestionnaire.



TARIFS 2024 / 2025

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation :

- La formation est gratuite pour l'alternant
- Vous bénéficiez d'une rémunération
- Vous obtenez une expérience professionnelle et un diplôme

Nous contacter : Période de Pro / Transition pro / CPF / France Travail.

Le cursus est déployable dans tout le réseau du Conservatoire National des Arts et Métiers. Les modalités d'organisations autorisées sont :

- l'apprentissage
- le contrat de professionnalisation
- le package
- à la carte

CNAM MARTINIQUE



Campus Universitaire de Schœlcher
BP 7216_ 97274 Schœlcher CEDEX



0596 61 10 26



cnam@cnam-martinique.fr



<http://www.cnam-martinique.fr>



PENSEZ V.A.E

(validation des acquis de l'expérience)

ACCESSIBILITÉ PUBLIC HANDICAPÉ



Nos formations sont accessibles aux publics en situation de handicap. Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Voir notre site Internet :

<http://www.cnam-martinique.fr>

Avec le CNAM Martinique,
préparez votre avenir !

le **cnam**
Martinique

En partenariat avec

EPLEFPA
du Robert



Licence Générale Sciences et Technologies parcours Agro-Industries

EN ALTERNANCE



- LG 04001A - Licence Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologies Parcours Agro-industries
- 60 ECTS – Durée : 450 heures de cours et TP
- Code répertoire : RNCP24537
- Fin d'accréditation le 3-08-2025
- ROME : H1210—H1206

2024
2025

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir une solide culture générale dans les domaines des sciences du vivant et de matière;
- Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour exercer une activité professionnelle de technicien supérieur/expert, d'agent de maîtrise ou d'assistant ingénieur dans le secteur des agro-industries (unités de production, laboratoires de recherche et développement, services qualités)
- Comprendre et s'adapter à l'émergence de nouvelles technologies.
- Développer des compétences d'autonomie en documentation, réalisation technique et analyse;
- Acquérir la capacité de communiquer des résultats scientifiques en français et en anglais professionnel.

PUBLIC CONCERNÉ

Titulaire d'un diplôme BAC+2 (DEUG, DUT, DEUS, BTS) ou tout diplôme d'établissement homologué de niveau 3) dans le domaine des sciences du vivant ou de la chimie, ou pourront faire valoir, dans le cadre de la VAE ou de la VAPP (selon la procédure en vigueur au Cnam), deux années (120 ECTS), L1 et L2 de formation post-baccalauréat, dans les sciences et techniques industrielles.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 6

DURÉE

1 an – Octobre 2024 à Septembre 2025

CONTACT RÉGIONAL : GESTIONNAIRE

Hubert PIERRE-LOUIS
0596 61 84 73

LIEU

Lycée Professionnel Agricole du Robert

RESPONSABLE NATIONAL DU DIPLÔME

Marion POMMET

DÉBOUCHÉS

Technicien/expert, agent de maîtrise, assistant ingénieur en production, RetD, qualité en industrie alimentaire. Technicien de laboratoire de contrôle, biochimiste en laboratoire d'analyse industrielle.



COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Analyse d'un questionnaire en mobilisant des concepts disciplinaires
- Mise en œuvre de méthodes et d'outils du champ disciplinaire
- Usages digitaux et numériques
- Exploitation de données à des fins d'analyse
- Expression et communication écrites et orales
- Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel
- Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

MODALITÉS D'ORGANISATION ET EXAMENS

Formation en alternance : contrat d'apprentissage, contrat ou période de professionnalisation. L'année est organisée en 2 semestres : semestre 1 (S1) d'octobre à février/mars et semestre 2 (S2) de février/mars à juin. Les examens de validation de l'enseignement, s'effectuent toujours sur table dans le centre du Cnam Martinique, à la fin de chaque semestre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Travaux sur dossiers, exercices d'application, mises en situation et épreuve terminale à l'issue de chaque composante de formation du parcours.

CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Conditions de délivrance du diplôme : La délivrance du diplôme est soumise à l'obtention de l'ensemble des unités d'enseignements ainsi qu'à des exigences d'expérience professionnelle (12 mois de formation pratique en entreprise en lien avec le diplôme ou autre expérience professionnelle de 12 mois avec un stage de 6 mois en lien avec l'option).

LES CRÉDITS ECTS

(EUROPEAN CREDITS TRANSFERT SYSTEM)

Ils représentent l'unité de mesure du travail de l'élève pour toutes les UE. Ils sont acquis si l'on obtient à l'évaluation une note égale ou supérieure à la moyenne. Ils sont aussi capitalisables dans les formations d'une même filière du Cnam ou transférables dans un autre établissement d'enseignement supérieur de l'espace européen. 1 ECTS correspond à entre 6 et 10 h de cours présentiel.

DEMANDE DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Une application est accessible via tous les navigateurs en précisant l'adresse suivante, <https://diplome.cnam.fr>, pour vous permettre d'effectuer votre demande de délivrance de diplôme ainsi votre demande d'analyse de votre dossier du rapport d'activité.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Code de l'UE	Intitulé de l'UE	Ects	Code de l'UE	Intitulé de l'UE	Ects
UTCI01	Mathématiques appliquées : mathématiques - informatique - méthodes numériques	3	ACR102	Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	3
BCAI20	Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	6	ACR103	Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques	3
ACR100	Bases de microbiologie générale	3	ACR104	Sécurité des denrées alimentaires	3
BCAI05	Aliments et formulation	6	ACR102	Communication et information scientifique	3
BCAI07	TP Formulation et biochimie des aliments	6	ANG320	Anglais professionnel	6
ACR101	Microbiologie alimentaire	3	UAAAB16	Expérience professionnelle	15

Le programme détaillé des UE est consultable sur le site du CNAM Martinique : <http://www.cnam-martinique.fr>