

Répertoire national des certifications professionnelles
BUT - Génie Biologique : Science de l'Aliment et Biotechnologie
Active

N° de fiche

RNCP35368**Nomenclature du niveau de qualification** : Niveau 6**Code(s) NSF :**

- 112 : Chimie-biologie, biochimie
- 200 : Technologies industrielles fondamentales
- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

- 21570 : qualité sécurité agroalimentaire
- 12081 : biotechnologie
- 21543 : laboratoire analyse agroalimentaire
- 21554 : agroalimentaire
- 31654 : génie industriel

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2026**CERTIFICATEUR(S)**

Nom légal	Nom commercial	Site internet
Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation	-	-
UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1	IUT Lyon1 Site de Bourg-en-Bresse	https://iut.univ-lyon1.fr/ (https://iut.univ-lyon1.fr/)
UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE	IUT GRAND OUEST NORMANDIE -	http://iut-grand-ouest-normandie.unicaen.fr/ (http://iut-grand-ouest-normandie.unicaen.fr/)

Gestion des services

	Pôle de Caen - Site de Caen	
UNIVERSITE DE POITIERS	I.U.T. La Rochelle	https://www.iut-larochelle.fr/ (https://www.iut-larochelle.fr/)
UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE	I.U.T de Dijon	https://iutdijon.u-bourgogne.fr/ (https://iutdijon.u-bourgogne.fr/)
UNIVERSITE DE RENNES I	I.U.T de Saint- Brieuc	https://iut-stbrieuc.univ-rennes1.fr (https://iut-stbrieuc.univ-rennes1.fr)
UNIVERSITE DE BORDEAUX	I.U.T de Bordeaux - Site de Périgueux	https://www.iut.u-bordeaux.fr (https://www.iut.u-bordeaux.fr)
UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE	I.U.T d'Evreux	http://iutevreux.univ-rouen.fr/ (http://iutevreux.univ-rouen.fr/)
UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE	I.U.T de Quimper	https://www.univ-brest.fr/iut-quimper/ (https://www.univ-brest.fr/iut-quimper/)
UNIVERSITE PAUL SABATIER TOULOUSE III	I.U.T de Toulouse - Antenne d'Auch	https://iut.univ-tlse3.fr/ (https://iut.univ-tlse3.fr/)
UNIVERSITE DE MONTPELLIER	I.U.T de Montpellier	https://iut-montpellier-sete.edu.umontpellier.fr (https://iut-montpellier-sete.edu.umontpellier.fr)
UNIVERSITE DE PAU ET DU PAYS DE L'ADOUR	I.U.T des Pays de l'Adour - Antenne de Mont De Marsan	https://iutpa.univ-pau.fr/ (https://iutpa.univ-pau.fr/)
UNIVERSITE D'ANGERS	I.U.T. Angers- Cholet - Site d'Angers	https://www.univ-angers.fr/fr/acces-directs/facultes-et-instituts/iut.html (https://www.univ-angers.fr/fr/acces-directs/facultes-et-instituts/iut.html)
UNIVERSITE DE LORRAINE	I.U.T de Nancy- Brabois	https://iutnb.univ-lorraine.fr/ (https://iutnb.univ-lorraine.fr/)
UNIVERSITE DE LORRAINE	I.U.T. Thionville- Yutz	http://iut-thionville-yutz.univ-lorraine.fr/ (http://iut-thionville-yutz.univ-lorraine.fr/)
UNIVERSITE DE LILLE	I.U.T. de Lille A	https://www.iut-a.univ-lille.fr/ (https://www.iut-a.univ-lille.fr/)
UNIVERSITE DU LITTORAL COTE D OPALE	I.U.T LITTORAL (BOULOGNE/MER)	http://www.iut.univ-littoral.fr/ (http://www.iut.univ-littoral.fr)

UNIVERSITE DE STRASBOURG	I.U.T. de Schiltigheim	https://iutlps.unistra.fr/ (https://iutlps.unistra.fr/)
UNIVERSITE AMIENS PICARDIE JULES VERNE	I.U.T d'Amiens	https://www.iut-amiens.fr/ (https://www.iut-amiens.fr/)
UNIVERSI AVIGNON ET DES PAYS DE VAUCLU	I.U.T. d'Avignon	https://iut.univ-avignon.fr/ (https://iut.univ-avignon.fr/)
UNIVERSITE DE LIMOGES	I.U.T du Limousin - site de Limoges	https://www.iut.unilim.fr/ (https://www.iut.unilim.fr/)
UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE	I.U.T. de Créteil-Vitry - Site de Créteil- UPEC	https://iut.u-pec.fr/ (https://iut.u-pec.fr/)
UNIVERSITE DE CORSE P PAOLI	I.U.T de Corte	https://iut.universita.corsica/ (https://iut.universita.corsica/)
UNIVERSITE DES ANTILLES	I.U.T de la Guadeloupe - Campus de St-Claude	http://www.univ-ag.fr/ (http://www.univ-ag.fr/)
UNIVERSITE DE LA REUNION	I.U.T de la Réunion	https://iut.univ-reunion.fr/ (https://iut.univ-reunion.fr/)

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

Objectifs et contexte de la certification :

Le Bachelor Universitaire de Technologie (BUT) Génie Biologique, parcours « Sciences de l'aliment et biotechnologie » permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des industries pharmaceutiques et cosmétiques. Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) peut assurer de nombreuses missions parmi lesquelles :

- la mise en place et la réalisation d'analyses sur des matières premières, produits intermédiaires et finis dans une démarche de contrôle
- la réalisation et la mise au point de techniques d'analyses dans le domaine des biotechnologies

- la mise en place d'un système qualité ou l'animation d'une démarche qualité, hygiène, sécurité, environnement dans les industries alimentaires ou biotechnologiques
- la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis
- La réalisation de missions ou la participation à un projet de recherche et développement : conception de nouveaux produits, modification de process de fabrication, développement de process innovants...

Activités visées :

Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie :

- En laboratoires ou structures d'analyses biologiques

Expérimentation dans le génie biologique :

- En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie ...)

Animation du management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques :

- Au laboratoire de contrôle-qualité
- ou en service qualité ou production en industries alimentaires, cosmétiques ou de biotechnologies

Organisation de la production des aliments et des biomolécule :

- Dans la mise en œuvre des principaux équipements de production des aliments, des biomolécules ou des produits cosmétiques
- En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies

Innovation en science de l'aliment et biotechnologie :

- Au laboratoire de formulation alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologie
- En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies

Compétences attestées :

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie :

- En respectant les bonnes pratiques de laboratoire
- En respectant la réglementation
- En assurant la traçabilité

- En adoptant une démarche de validation de résultats
- En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable.

Expérimenter dans le génie Biologique :

- En adoptant une démarche éthique
- En prenant en compte les enjeux sociétaux
- En communiquant de manière adaptée dans le domaine de l'expérimentation.

Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques :

- En respectant la réglementation
- En prenant en compte les moyens (organisationnels, humains, techniques, économiques et environnementaux)
- En adoptant une communication appropriée

Organiser la production des aliments et des biomolécules :

- En appliquant les consignes de sécurité
- En respectant un cahier des charges
- En contrôlant qualitativement ou quantitativement la production

Innover en science de l'aliment et biotechnologie :

- En répondant de façon pertinente à un cahier des charges
- En prenant en compte les enjeux sociétaux (éco-conception, santé humaine,...)
- En mettant en œuvre une démarche scientifique
- En adoptant une communication appropriée

Compétences transversales :

Se servir du numérique :

- En utilisant les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.

Exploiter les données à des fins d'analyse :

- En identifiant, sélectionnant et analysant avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- En analysant et synthétisant des données en vue de leur exploitation
- En développant une argumentation avec esprit critique.

S'exprimer et communiquer à l'écrit et à l'oral :

- En se servant aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- En communiquant par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.

Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle :

- En situant son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- En respectant les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- En travaillant en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- En analysant ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique
- En prenant en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle

Se Positionner vis à vis d'un champ professionnel :

- En identifiant et situant les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- En caractérisant et valorisant son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- En identifiant le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

Modalités d'évaluation :

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet).

BLOCS DE COMPÉTENCES

N° et intitulé du	Liste de compétences	Modalités d'évaluation	Gestion des services
-------------------	----------------------	------------------------	----------------------

bloc		
<p>RNCP35368BC01</p> <p>Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse - Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement - Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire - Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée - Mettre en oeuvre une technique normée d'analyse - Adapter les protocoles dans un contexte défini - Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire - Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau - Exploiter les résultats - Valider une méthode d'analyse 	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>RNCP35368BC02</p> <p>Expérimenter dans le génie Biologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire de manière objective un phénomène naturel - Identifier une problématique scientifique en distinguant une 	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet,</p> <p style="text-align: right;">Gestion des services</p>

hypothèse d'une opinion

- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation
- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée
- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques
- Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse
- Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse
- Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique
- Exploiter des résultats expérimentaux
- Identifier les ressources nécessaires à la réalisation d'un projet
- Contribuer à l'élaboration d'un projet scientifique
- Apporter une réponse adaptée à une problématique

cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

RNCP35368BC03

Animer le

- S'approprier les bonnes pratiques

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mise: Gestion des services

management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques

d'hygiène et de sécurité
- Contrôler microbiologiquement les aliments et les bioproduits en appliquant les normes

- Contrôler les critères physico-chimiques des aliments et des bioproduits en appliquant les normes

- Analyser les aliments et les bioproduits

- Vérifier un plan de maîtrise sanitaire

- Mettre en œuvre les outils du management de la qualité

- Utiliser les référentiels normatifs ou de certification

- Développer les démarches d'amélioration continue dans le cadre de l'assurance qualité

- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

- Participer à l'organisation de la sécurité des biens et des personnes

- Participer à la mise en place d'une démarche RSE ou de management environnemental et de

situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

	développement durable	
<p>RNCP35368BC04</p> <p>Organiser la production des aliments et des biomolécules</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les filières et les produits - Réaliser l'analyse fonctionnelle d'une ligne de production - Utiliser les outils de contrôle et d'analyse de la production - Maîtriser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques - Mettre en œuvre le contrôle de la production - Suivre les indicateurs de production en termes de qualité, de rendement, de productivité et d'impact environnemental - Réaliser la maintenance de premier niveau dans un environnement de production - Optimiser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques - Coordonner le travail d'une équipe de production - Choisir des indicateurs de production 	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la gestion des stocks et des flux - Développer des démarches de progrès dans le cadre de la production 	
<p>RNCP35368BC05</p> <p>Innover en science de l'aliment et biotechnologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formuler de nouveaux produits - Mettre en œuvre un cahier des charges - Utiliser la méthodologie appropriée dans la réalisation du projet d'innovation - Valider les essais par la mise en œuvre de techniques appropriées - Elaborer un cahier des charges sur un projet innovant - S'approprier des techniques innovantes - Evaluer la faisabilité technique, commerciale et financière du développement de projet 	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>RNCP35368BC06</p> <p>Usages numériques</p>	<p>Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</p>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquise.</p>

<p>RNCP35368BC07</p> <p>Exploitation de données à des fins d'analyse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. - Développer une argumentation avec esprit critique. 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>RNCP35368BC08</p> <p>Expression et communication écrites et orales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère. 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>RNCP35368BC09</p> <p>Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale - Travailler en équipe et en réseau ainsi 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>

	<p>qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique - Prendre en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle. 	
<p>RNCP35368BC10</p> <p>Positionnement vis à vis d'un champ professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

L'intégralité de la certification s'obtient par la validation de tous les blocs de compétences. Gestion des services

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Le titulaire d'un BUT Génie Biologique, sciences de l'aliment et biotechnologie exerce son activité dans les secteurs publics ou privés de l'agroalimentaire, de la pharmacie, de la cosmétologie ou des biotechnologies au sein :

- des industries (services production, qualité, analyse)
- des laboratoires de contrôle-qualité, de formulation et d'analyses
- des collectivités territoriales, et organismes institutionnels
- des entreprises de restauration collective
- des organismes de recherche et développement

Type d'emplois accessibles :

Débutant :

- Responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement
- Chef d'équipe
- Chef de projet en industrie
- Assistant/responsable qualité
- Biotechnologiste
- Technicien analyses et contrôle
- Technicien de fabrication
- Technicien en recherche et développement
- Assistant ingénieur spécialisé laboratoire
- Assistant ingénieur en procédés biotechnologiques
- Chef de projet en recherche et développement
- Technico-commercial en industries agroalimentaires

Après 2 ou 3 ans d'expérience :

Gestion des services

- Responsable de production, qualité, d'un laboratoire de contrôle ou d'analyse, du service recherche et développement
- Ingénieur d'études en production, qualité, laboratoire de contrôle ou d'analyse, ou en recherche et développement
- Technicien expert dans un domaine précis (formulation, analyses sensorielles, génie industriel, des procédés agroalimentaires...)
- Bio-entrepreneur en agro-alimentation
- Directeur de production

Code(s) ROME :

- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- H1303 - Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel
- H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
- H2502 - Management et ingénierie de production
- H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échéant, prérequis à la validation des compétences :

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.

Gestion des services

Après un parcours de formation continue	X		Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.
En contrat de professionnalisation	X		Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 613-4 du code de l'éducation.
En contrat d'apprentissage	X		Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie	X	
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Oui

Certifications professionnelles, certifications ou habilitations en équivalence au niveau européen ou international :

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en équivalence :

N° de la fiche	Intitulé de la certification professionnelle reconnue en équivalence	Nature de l'équivalence (totale, partielle)
RNCP2921 (/recherche/rncp/2921) DUT Génie Biologique - Option Industries alimentaires et biologiques	DUT Génie Biologique - Option Industries alimentaires et biologiques	Partielle

Liens avec des certifications et habilitations enregistrées au Répertoire spécifique :

BASE LÉGALE

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
12-12-2019	Arrêté du 6 décembre 2019 portant réforme de la licence professionnelle

Date d'effet de la certification	01-09-2021
Date d'échéance de l'enregistrement	31-08-2025 <small>Gestion des services</small>

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Le certificateur n'habilite aucun organisme préparant à la certification

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/enregistrementDroit/documentDownk>