Université de Bretagne Occidentale

ésiab
École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique

Ingénieur en agroalimentaire

Parcours Etudiants

Objectifs

L'ingénieur diplômé de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité Agroalimentaire, en partenariat avec l'IFRIA Ouest, occupe un large spectre de fonctions répondant, au niveau technique comme au niveau managérial, aux besoins des petites et moyennes entreprises et à ceux des grands groupes : concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique, piloter une production alimentaire ou biologique, définir et mettre en oeuvre une politique qualité-hygiène-sécurité-environnement, voire occuper des fonctions dans le champ du marketing, de la vente de produits et de la direction d'entreprises. Il possède des compétences pluridisciplinaires de l'ingénieur le rendant apte à évoluer dans les secteurs des industries de l'agroalimentaire mais aussi des industries connexes (biotechnologie, cosmétique...).

Activités visées :

L'ingénieur en agroalimentaire conçoit et met en place de nouveaux produits, de nouvelles technologies dans un objectif de développement commercial et d'innovation en milieu industriel (humains, technologiques, financiers, informatiques, démarche qualité, sécurité, ...)
- Analyser et comprendre des problèmes de nature complexe pour définir les objectifs et le cadre de l'intervention.
- Concevoir, développer et tester un nouveau produit ou procédé. L'ingénieur en agroalimentaire optimise et organise l'ensemble des solutions techniques (faisabilité, capacité, fiabilité, rentabilité) et des méthodes de production/fabrication de biens ou de produits, selon les impératifs de sécurité, de qualité et de productivité.
- Planifier la production et organiser les méthodes de fabrication
- Gérer, suivre et améliorer la production

L'ingénieur en agroalimentaire coordonne et conduit l'évolution d'une équipe ou d'un service, gère le budget, dans le respect de la santé, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise.
- Conduire et développer des projets industriels
- Manager des équipes
- Manager des systèmes QHSE
- Savoir communiquer et prendre en compte la dimension internationale

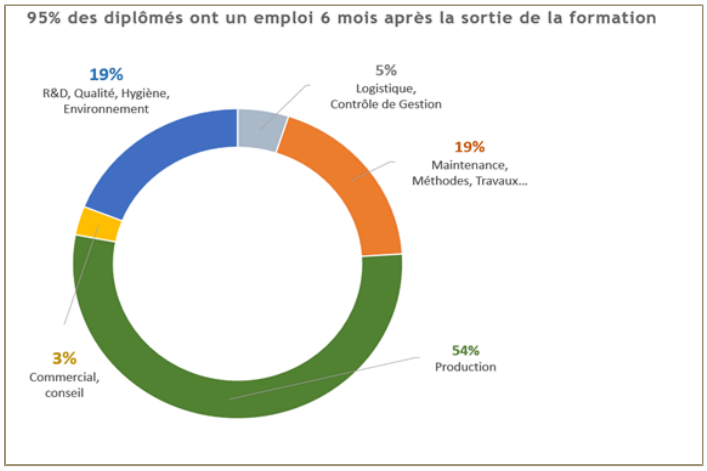
Compétences acquises

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :
La certification est composée de trois blocs de compétences capitalisables du tronc commun :
Bloc 1 : Innover dans toutes les dimensions de l'activité des industries agroalimentaires et industries connexes (production, R&D, HQSE, marketing, vente, management).
Bloc 2 : Organiser et gérer une production alimentaire ou biologique et accompagner son évolution.
Bloc 3 : Gérer des projets industriels, les ressources humaines dans le respect des valeurs, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise.
Elle comprend également deux blocs optionnels de compétences correspondant à deux options proposées en 3ème année de la formation et qui sont conçues pour développer des compétences spécialisées dans différents domaines, facilitant l'accès au premier emploi.
La validation des trois blocs de compétences du tronc commun et d'un bloc optionnel est obligatoire pour l'obtention du titre. La validation partielle d'un bloc n'est pas possible.
La validation partielle de la certification est constituée des blocs dont la totalité des compétences à évaluer est reconnue.
Se référer au RNCP pour visualiser l'ensemble des compétences

Conditions d'accès

1 - Admission sur concours :
Si vous êtes en classe préparatoire scientifique BCPST, PC, MP, PSI ou TB, vous pouvez intégrer l'ESIAB sous statut étudiant via le Concours Polytech qui donne également accès à 32 autres écoles d'ingénieurs. Dans tous les cas vous pourrez vous inscrire sur le site du Service de Concours Ecoles d'Ingénieurs (SCEI) avant la mi-janvier 2021.
2 - Admission sur titre :
La formation d'ingénieur ESIAB, spécialité Agroalimentaire est accessible :
a) En première année :
aux étudiants titulaires d'un niveau L2 (Chimie, Sciences de la Vie), d'un niveau BTS ou prépa post-BTS (Biologie, Sciences et Techniques des Aliments) ou d'une formation jugée équivalente sont sélectionnés sur dossier.
L'admission fait suite à l'examen du dossier par le jury de présélection sui d'un éventuel un entretien de motivation.
b) En deuxième année :
Des places sont ouvertes pour une admission directe en deuxième année sous statut d'étudiant. Elles sont réservées à des étudiants de niveau L3, M1 ou M2. Les modalités de sélection et d'admission de ces candidats sont du même type que celles des étudiants recrutés sur dossier en 1ère année.
3 - Formation continue :
L'accès à cette formation est également possible par la voie de la formation continue et de la validation des acquis de l'expérience (VAE) Bureau REVA, 02 98 01 83 97 ; reva@univ-brest.fr
4 - Admission des étudiants étrangers
Le niveau de français exigé est au minimum B1 (pour une admission en première année) ou B2 (pour une admission en deuxième année) de préférence attesté par un test officiel (TCF, DALF, DELF,etc.).

Poursuites d'études



Insertion professionnelle

La formation sous statut étudiant étant récente, voici les taux de réussite et d'insertion des apprentis :
Taux de réussite 2018 : 100%
Taux d'insertion à 6 mois : 100%
Secteurs d'activités :
Les ingénieurs diplômés seront en mesure de valoriser leur spécialisation en agroalimentaire en valorisant leurs activités dans les secteurs suivants :

- Industries agro-alimentaires
- Restauration collective/hors-foyer
- Industrie chimique, pharmaceutique, biotechnologique et cosmétique
- Sociétés de service aux entreprises
- Commerce et distribution

Type d'emplois accessibles :
- Responsable production, achat, approvisionnement, logistique
- Ingénieur recherche et développement
- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable
- Responsable formation, audit, réglementation
- Marketing, technico-commercial, gestion, chargé d'affaires
- Administration d'Etat et collectivités territoriales
- Enseignement et/ou recherche

Certifications professionnelles, certifications ou habilitations en équivalence au niveau européen ou international :
L'obtention du diplôme d'ingénieur entraîne l'attribution du grade de Master.
Le diplôme d'ingénieur Agroalimentaire de l'ESIAB bénéficie du label EUR-ACE qui est attribué aux formations d'ingénieur satisfaisant des critères de qualité élaborés à l'échelle européenne.
Autres certifications :
En parallèle de leur 3ème année, les élèves ingénieurs retenus pour suivre l'option « Biotechnologie Marine » sont inscrits en Master « Biotechnologie », Parcours « Master International en Biotechnologies Marines » (M2). En cas de réussite, ils obtiennent ce second diplôme.
Le titre d'Ingénieur permet l'accès à la préparation d'une thèse de doctorat.

Infos pratiques

École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB) à Quimper

Contacts

Responsable pédagogique
COROLLER Louis
Louis.Coroller@univ-brest.fr
Tel. 0298641920

Université de Bretagne Occidentale

ésiab École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique

Programme

1ère année

Semestre 5

UE 51 - METHODES MATHEMATIQUES STATISTIQUES ET INFORMATIQUES POUR L'INGENIEUR	136h
- EC 511 - OUTILS DE L'ANALYSE	40h
- EC 512 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION	36h
- EC 513 - INFORMATIQUE GENERALE ET ALGORITHMIQUE	30h
- EC 514 - SYSTEME D'INFORMATION - GESTION DE BASES DE DONNEES	30h
UE 52 - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS	122h
- EC 521 - DECOUVERTE DES FILIERES DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES RESSOURCES AGRICOLES ET MARINES	17h
- EC 522 - BIOCHIMIE POUR L'AGROALIMENTAIRE ET ANALYSE NUTRITIONELLE DES ALIMENTS	37h
- EC 523 - COMMUNAUTES BACTERIENNES ET FONGIQUES D'INTERET AGROALIMENTAIRE	53h
- EC 524 - CULTURE CULINAIRE	15h
UE 53 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	38h
- EC 531 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	38h
UE 54 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	69h
- EC 541 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	25h
- EC 542 - ANGLAIS	24h
- EC 543 - LV2	20h

Semestre 6

UE 61 - METHODES ET OUTILS DE L'INGENIEUR	80h
- EC 611 - OUTILS DE L'ALGEBRE LINEAIRE	40h
- EC 612 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION	20h
- EC 613 - METHODOLOGIE DES PLANS D'EXPERIENCE	20h
UE 62 - GESTION DE LA QUALITE ET DE L'ENVIRONNEMENT	80h
- EC 621 - GESTION ET OUTILS DE LA QUALITE	40h
- EC 622 - ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET GESTION DE L'ENVIRONNEMENT	40h
UE 63 - BIOTRANSFORMATION ET QUALITE DES ALIMENTS	80h
- EC 631 - PROCEDES ET BIOTRANSFORMATION (AROMES, INGREDIENTS, ADDITIFS, ENZYMES	60h
- EC 632 - CARACTERISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	20h
UE 64 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	25h
- EC 641 - GESTION DE PROJET	25h
UE 65 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	64h
- EC 651 - COMPETENCES RELATIONNELLES	20h
- EC 652 - ANGLAIS	24h
- EC 653 - LV2	20h
UE 66 - SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE	25h
- EC 661 - INITIATION A LA RECHERCHE, VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE	25h
UE 67 - STAGE EN ENTREPRISE	
- EC 671 - STAGE EN ENTREPRISE D'UNE DUREE DE 4 SEMAINES MINIMUM	

2ème année

Semestre 7

UE 71 - ENERGETIQUE	112h
- EC 711 - THERMODYNAMIQUE	24h
- EC 712 - TRANSFERT THERMIQUE	20h
- EC 713 - MECANIQUE DES FLUIDES	24h
- EC 714 - FROID INDUSTRIEL	20h
- EC 715 - QUALITE DE L'ENERGIE ELECTRIQUE, UTILISATION ET TRANSFORMATION	24h
UE 72 - GESTION DE LA QUALITE ET DE LA PRODUCTION	101h
- EC 721 - AUTOMATISME	55h
- EC 722 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE	46h
UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISE	104h
- EC 731 - INGREDIENTS, ADDITIFS, FORMULATION ET REGLEMENTATION	49h
- EC 732 - EVALUATION SENSORIELLE	31h
- EC 733 - EMBALLAGE	24h
UE 74 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	68h
- EC 741 - COMPTABILITE GENERALE ET ANALYTIQUE	20h
- EC 742 - MANAGEMENT ET PERFORMANCE	48h
UE 75 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	59h
- EC 751 - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	15h
- EC 752 - ANGLAIS	24h
- EC 753 - LV2	20h

Semestre 8

UE 81 - TECHNOLOGIE INDUSTRIELLE	100h
- EC 811 - TRAITEMENT THERMIQUE	24h
- EC 812 - CONGELATION	16h
- EC 813 - SECHAGE	24h
- EC 814 - TECHNIQUES SEPARATIVES	36h
UE 82 - GESTION DE LA QUALITE ET DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE	54h
- EC 821 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE	30h
- EC 822 - GESTION DE LA MAINTENANCE INDUSTRIELLE	24h
UE 83 - CONCEPTION RAISONNEE ET ALIMENTS DE DEMAIN	82h
- EC 831 - CREATIVITE ET NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES	52h
- EC 832 - PHYSIOLOGIE DIGESTIVE, MECANISMES NEUROPHYSIOLOGIQUES ET FONCTIONS DU MICROBIOTE INTESTINAL	30h
- EC 833 - OPTION TECHNIQUES CULINAIRES	30h
- EC 834 - OPTION GENIE CIVIL TRAVAUX NEUFS	36h
- EC 835 - OPTION INTRODUCTION AUX BIOTECHNOLOGIES MARINES	31h
UE 84 - GESTION DES ORGANISATIONS	67h
- EC 841 - QUALITE DE VIE AU TRAVAIL ET ERGONOMIE	24h
- EC 842 - GESTION D'ENTREPRISE ET ANALYSE FINANCIERE	28h
- EC 843 - ENTREPRENEURIAT (PROJET CONCOURS), BUSINESS DEVELOPPEMENT, ANALYSE FINANCIERE	15h
UE 85 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	70h
- EC 851 - COMMNICATION INTERPERSONNELLE ET DE GROUPE	26h
- EC 852 - ANGLAIS	24h
- EC 853 - LV2	20h
UE 86 - MISSION EN ENTREPRISE	
- EC 861 - STAGE A L'ETRANGER EN ENTREPRISE D'UNE DUREE DE 3 MOIS	

3ème année

Semestre 9 - Option Agroalimentaire

UE 91 - NUMERISATION DE L'ENTREPRISE ET DE LA PRODUCTION	75h
- EC 911 - INFORMATIQUE INDUSTRIELLE	40h
- EC 912 - NUMERISATION ET ROBOTISATION DE LA PRODUCTION	35h
UE 92 - PROJET	40h
- EC 921 - PROJET COLLABORATIF	40h
UE 93 - RISQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS	57h
- EC 931 - RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES	36h
- EC 932 - ANALYSE QUANTITATIVE DES RISQUES	21h
UE 94 - GESTION DES ORGANISATIONS	118h
- EC 941 - MANAGEMENT D'EQUIPE ET DE LA PERFORMANCE	38h
- EC 942 - MARKETING	35h
- EC 943 - DROIT DU TRAVAIL	24h
- EC 944 - STRATEGIE ET ENJEUX DE LA MONDIALISATION ET DU NUMERIQUE	21h
UE 95 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	90h
- EC 951 - COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DE SOI	46h
- EC 952 - ANGLAIS	24h
- EC 953 - LV2	20h

Semestre 10 - Option Agroalimentaire

UE 103 - STAGE EN ENTREPRISE - 6 MOIS

- EC 1031 - STAGE EN ENTREPRISE - 6 MOIS

Semestre 9 - Option Biotechnologie Marine

UE 91- INGREDIENTS AND ACTIVE MOLECULES	96h
- EC 911 - BIOACTIVE MOLECULES FROM MARINE ANIMAL BIOMASSES	32h
- EC 912 - BIOACTIVE MOLECULES FROM MARINE VEGETAL BIOMASSES	32h
- EC 913 - MARINE BIOTECHNOLOGY APPLIED TO COSMETICS AND HEALTHCARE PRODUCTS DEVELOPEMENT	32h
UE 92 - MICROALGAE AND MICROORGANISMS	64h
- EC 921 - GREEN BIOTECHOLOGY AND INTELLIGENT MARICULTURE	32h
- EC 922 - BIOTECHNOLOGICAL POTENTIAL OF MARINE MICROORGANISMS	32h
UE 93 - OPTION : GENOMIC APPLIED TO MARINE SCIENCES	32h
- EC 931 - GENOMIC APPLIED TO MARINE SCIENCES	32h
UE 94 - INNOVATION AND ENTREPREURSHIP	184h
- EC 941 - INNOVATION AND ENTREPRENEURSHIP IN BIOTECHNOLOGY : FROM SCIENCE TO BUSINESS	64h
- EC 942 - PROJECT	120h
UE 95 - PVP - Preparation for working life	38h
- EC 951 - PERSONNAL DEVELOPMENT PLAN	6h
- EC 952 - SCIENCES AND SOCIETY	6h
- EC 953 - COMMUNICATION (ENGLISH / FRENCH)	26h

Semestre 10 - Option Biotechnologie Marine

UE 101 - STAGE EN ENTREPRISE

- EC 1011 - STAGE - 6 MONTHS

Dernière mise à jour le 28 avril 2021

Université de Bretagne Occidentale

UE 51 - METHODES MATHEMATIQUES STATISTIQUES ET INFORMATIQUES POUR L'INGENIEUR

10 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 67h
Cours Magistral : 44h
Travaux Dirigés : 25h

Université de Bretagne Occidentale

EC 511 - OUTILS DE L'ANALYSE

Université de Bretagne Occidentale

EC 512 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION

Université de Bretagne Occidentale

EC 513 - INFORMATIQUE GENERALE ET ALGORITHMIQUE

Université de Bretagne Occidentale

EC 514 - SYSTEME D'INFORMATION - GESTION DE BASES DE DONNEES

Université de Bretagne Occidentale

UE 52 - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

12 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 15h
Cours Magistral : 49h
Travaux Pratiques : 58h

Université de Bretagne Occidentale

EC 521 - DECOUVERTE DES FILIERES DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES RESSOURCES AGRICOLES ET MARINES

Université de Bretagne Occidentale

EC 522 - BIOCHIMIE POUR L'AGROALIMENTAIRE ET ANALYSE NUTRITIONELLE DES ALIMENTS

Université de Bretagne Occidentale

EC 523 - COMMUNAUTES BACTERIENNES ET FONGIQUES D'INTERET AGROALIMENTAIRE

Université de Bretagne Occidentale

EC 524 - CULTURE CULINAIRE

Université de Bretagne Occidentale

UE 53 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 13h
Cours Magistral : 25h

Université de Bretagne Occidentale

EC 531 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

Université de Bretagne Occidentale

UE 54 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 62h
Cours Magistral : 7h

Université de Bretagne Occidentale

EC 541 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

Université de Bretagne Occidentale

EC 542 - ANGLAIS

Université de Bretagne Occidentale

EC 543 - LV2

Université de Bretagne Occidentale

UE 61 - METHODES ET OUTILS DE L'INGENIEUR

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 34h
Cours Magistral : 36h
Travaux Pratiques : 10h

Université de Bretagne Occidentale

EC 611 - OUTILS DE L'ALGEBRE LINEAIRE

Université de Bretagne Occidentale

EC 612 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION

Université de Bretagne Occidentale

EC 613 - METHODOLOGIE DES PLANS D'EXPERIENCE

Université de Bretagne Occidentale

UE 62 - GESTION DE LA QUALITE ET DE L'ENVIRONNEMENT

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h
Cours Magistral : 56h

Université de Bretagne Occidentale

EC 621 - GESTION ET OUTILS DE LA QUALITE

Université de Bretagne Occidentale

EC 622 - ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

Université de Bretagne Occidentale

UE 63 - BIOTRANSFORMATION ET QUALITE DES ALIMENTS

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 14h
Cours Magistral : 46h
Travaux Pratiques : 20h

Université de Bretagne Occidentale

EC 631 - PROCEDES ET BIOTRANSFORMATION (AROMES, INGREDIENTS, ADDITIFS, ENZYMES

Université de Bretagne Occidentale

EC 632 - CARACTERISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Université de Bretagne Occidentale

UE 64 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 10h
Cours Magistral : 15h

Université de Bretagne Occidentale

EC 641 - GESTION DE PROJET

Université de Bretagne Occidentale

UE 65 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

4 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 64h

Université de Bretagne Occidentale

EC 651 - COMPETENCES RELATIONNELLES

Université de Bretagne Occidentale

EC 652 - ANGLAIS

Université de Bretagne Occidentale

EC 653 - LV2

Université de Bretagne Occidentale

UE 66 - SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE

5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 10h
Travaux Dirigés : 15h

Université de Bretagne Occidentale

EC 661 - INITIATION A LA RECHERCHE, VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE

Université de Bretagne Occidentale

UE 67 - STAGE EN ENTREPRISE

4 crédits ECTS

Université de Bretagne Occidentale

EC 671 - STAGE EN ENTREPRISE D'UNE DUREE DE 4 SEMAINES MINIMUM

Université de Bretagne Occidentale

UE 71 - ENERGETIQUE

8 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 46h
Travaux Dirigés : 46h
Travaux Pratiques : 20h

Université de Bretagne Occidentale

EC 711 - THERMODYNAMIQUE

Université de Bretagne Occidentale

EC 712 - TRANSFERT THERMIQUE

Université de Bretagne Occidentale

EC 713 - MECANIQUE DES FLUIDES

Université de Bretagne Occidentale

EC 714 - FROID INDUSTRIEL

Université de Bretagne Occidentale

EC 715 - QUALITE DE L'ENERGIE ELECTRIQUE, UTILISATION ET TRANSFORMATION

Université de Bretagne Occidentale

UE 72 - GESTION DE LA QUALITE ET DE LA PRODUCTION

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 38h
Travaux Pratiques : 15h
Cours Magistral : 48h

Université de Bretagne Occidentale

EC 721 - AUTOMATISME

Université de Bretagne Occidentale

EC 722 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

Université de Bretagne Occidentale

UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISE

9 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 40h
Travaux Dirigés : 31h
Travaux Pratiques : 33h

Université de Bretagne Occidentale

EC 731 - INGREDIENTS, ADDITIFS, FORMULATION ET REGLEMENTATION

Université de Bretagne Occidentale

EC 732 - EVALUATION SENSORIELLE

Université de Bretagne Occidentale

EC 733 - EMBALLAGE

Université de Bretagne Occidentale

UE 74 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

4 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 46h
Cours Magistral : 22h

Université de Bretagne Occidentale

EC 741 - COMPTABILITE GENERALE ET ANALYTIQUE

Université de Bretagne Occidentale

EC 742 - MANAGEMENT ET PERFORMANCE

Université de Bretagne Occidentale

UE 75 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

4 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 54h
Cours Magistral : 5h

Université de Bretagne Occidentale

EC 751 - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

Université de Bretagne Occidentale

EC 752 - ANGLAIS

Université de Bretagne Occidentale

EC 753 - LV2

Université de Bretagne Occidentale

UE 81 - TECHNOLOGIE INDUSTRIELLE

6 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 24h
Travaux Dirigés : 38h
Cours Magistral : 38h

Université de Bretagne Occidentale

EC 811 - TRAITEMENT THERMIQUE

Université de Bretagne Occidentale

EC 812 - CONGELATION

Université de Bretagne Occidentale

EC 813 - SECHAGE

Université de Bretagne Occidentale

EC 814 - TECHNIQUES SEPARATIVES

Université de Bretagne Occidentale

UE 82 - GESTION DE LA QUALITE ET DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 32h
Travaux Dirigés : 22h

Université de Bretagne Occidentale

EC 821 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

Université de Bretagne Occidentale

EC 822 - GESTION DE LA MAINTENANCE INDUSTRIELLE

Université de Bretagne Occidentale

UE 83 - CONCEPTION RAISONNEE ET ALIMENTS DE DEMAIN

6 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 62h
Travaux Dirigés : 20h

Université de Bretagne Occidentale

EC 831 - CREATIVITE ET NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES

Université de Bretagne Occidentale

EC 832 - PHYSIOLOGIE DIGESTIVE, MECANISMES NEUROPHYSIOLOGIQUES ET FONCTIONS DU MICROBIOTE INTESTINAL

Université de Bretagne Occidentale

EC 833 - OPTION TECHNIQUES CULINAIRES

Université de Bretagne Occidentale

EC 834 - OPTION GENIE CIVIL TRAVAUX NEUFS

Université de Bretagne Occidentale

EC 835 - OPTION INTRODUCTION AUX BIOTECHNOLOGIES MARINES

Université de Bretagne Occidentale

UE 84 - GESTION DES ORGANISATIONS

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 33h
Cours Magistral : 34h

Université de Bretagne Occidentale

EC 841 - QUALITE DE VIE AU TRAVAIL ET ERGONOMIE

Université de Bretagne Occidentale

EC 842 - GESTION D'ENTREPRISE ET ANALYSE FINANCIERE

Université de Bretagne Occidentale

EC 843 - ENTREPRENEURIAT (PROJET CONCOURS), BUSINESS DEVELOPPEMENT, ANALYSE FINANCIERE

Université de Bretagne Occidentale

UE 85 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 70h

Université de Bretagne Occidentale

EC 851 - COMMNICATION INTERPERSONNELLE ET DE GROUPE

Université de Bretagne Occidentale

EC 852 - ANGLAIS

Université de Bretagne Occidentale

EC 853 - LV2

Université de Bretagne Occidentale

UE 86 - MISSION EN ENTREPRISE

8 crédits ECTS

Université de Bretagne Occidentale

EC 861 - STAGE A L'ETRANGER EN ENTREPRISE D'UNE DUREE DE 3 MOIS

Université de Bretagne Occidentale

UE 91 - NUMERISATION DE L'ENTREPRISE ET DE LA PRODUCTION

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 28h
Travaux Pratiques : 15h
Cours Magistral : 32h

Université de Bretagne Occidentale

EC 911 - INFORMATIQUE INDUSTRIELLE

1.5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h
Travaux Dirigés : 16h

Université de Bretagne Occidentale

EC 912 - NUMERISATION ET ROBOTISATION DE LA PRODUCTION

1.5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 15h
Travaux Dirigés : 12h
Cours Magistral : 8h

Université de Bretagne Occidentale

UE 92 - PROJET

9 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 40h

Université de Bretagne Occidentale

EC 921 - PROJET COLLABORATIF

9 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 40h

Université de Bretagne Occidentale

UE 93 - RISQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS

5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 26h
Travaux Dirigés : 31h

Université de Bretagne Occidentale

EC 931 - RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 18h
Cours Magistral : 18h

Université de Bretagne Occidentale

EC 932 - ANALYSE QUANTITATIVE DES RISQUES

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h
Travaux Dirigés : 13h

Université de Bretagne Occidentale

UE 94 - GESTION DES ORGANISATIONS

9 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 29h
Cours Magistral : 89h

Université de Bretagne Occidentale

EC 941 - MANAGEMENT D'EQUIPE ET DE LA PERFORMANCE

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 12h
Cours Magistral : 26h

Université de Bretagne Occidentale

EC 942 - MARKETING

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 14h
Cours Magistral : 21h

Université de Bretagne Occidentale

EC 943 - DROIT DU TRAVAIL

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Université de Bretagne Occidentale

EC 944 - STRATEGIE ET ENJEUX DE LA MONDIALISATION ET DU NUMERIQUE

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 18h
Travaux Dirigés : 3h

Université de Bretagne Occidentale

UE 95 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

4 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 15h
Travaux Dirigés : 75h

Université de Bretagne Occidentale

EC 951 - COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DE SOI

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 31h
Cours Magistral : 15h

Université de Bretagne Occidentale

EC 952 - ANGLAIS

1 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

Université de Bretagne Occidentale

EC 953 - LV2

1 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 20h

Université de Bretagne Occidentale

UE 103 - STAGE EN ENTREPRISE - 6 MOIS

30 crédits ECTS

Université de Bretagne Occidentale

EC 1031 - STAGE EN ENTREPRISE - 6 MOIS

30 crédits ECTS

Université de Bretagne Occidentale

UE 91- INGREDIENTS AND ACTIVE MOLECULES

8 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 6h
Travaux Pratiques : 14h
Cours Magistral : 76h

Université de Bretagne Occidentale

EC 911 - BIOACTIVE MOLECULES FROM MARINE ANIMAL BIOMASSES

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 28h
Travaux Pratiques : 4h

Université de Bretagne Occidentale

EC 912 - BIOACTIVE MOLECULES FROM MARINE VEGETAL BIOMASSES

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 4h
Cours Magistral : 22h
Travaux Pratiques : 6h

Université de Bretagne Occidentale

EC 913 - MARINE BIOTECHNOLOGY APPLIED TO COSMETICS AND HEALTHCARE PRODUCTS DEVELOPEMENT

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 2h
Travaux Pratiques : 4h
Cours Magistral : 26h

Université de Bretagne Occidentale

UE 92 - MICROALGAE AND MICROORGANISMS

6 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 50h
Travaux Dirigés : 14h

Université de Bretagne Occidentale

EC 921 - GREEN BIOTECHOLOGY AND INTELLIGENT MARICULTURE

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h
Travaux Dirigés : 8h

Université de Bretagne Occidentale

EC 922 - BIOTECHNOLOGICAL POTENTIAL OF MARINE MICROORGANISMS

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 6h
Cours Magistral : 26h

Université de Bretagne Occidentale

UE 93 - OPTION : GENOMIC APPLIED TO MARINE SCIENCES

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 7h
Cours Magistral : 20h
Travaux Dirigés : 5h

Université de Bretagne Occidentale

EC 931 - GENOMIC APPLIED TO MARINE SCIENCES

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 20h
Travaux Pratiques : 7h
Travaux Dirigés : 5h

Université de Bretagne Occidentale

UE 94 - INNOVATION AND ENTREPREURSHIP

8 crédits ECTS

Volume horaire

Autres : 60h
Projet tutoré : 60h
Cours Magistral : 32h
Travaux Dirigés : 32h

Université de Bretagne Occidentale

EC 941 - INNOVATION AND ENTREPRENEURSHIP IN BIOTECHNOLOGY : FROM SCIENCE TO BUSINESS

4 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 32h
Cours Magistral : 32h

Université de Bretagne Occidentale

EC 942 - PROJECT

4 crédits ECTS

Volume horaire

Projet tutoré : 60h
Autres : 60h

Université de Bretagne Occidentale

UE 95 - PVP - Preparation for working life

5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 7h
Travaux Dirigés : 31h

Université de Bretagne Occidentale

EC 951 - PERSONNAL DEVELOPMENT PLAN

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 3h
Travaux Dirigés : 3h

Université de Bretagne Occidentale

EC 952 - SCIENCES AND SOCIETY

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 2h
Cours Magistral : 4h

Université de Bretagne Occidentale

EC 953 - COMMUNICATION (ENGLISH / FRENCH)

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 26h

Université de Bretagne Occidentale

UE 101 - STAGE EN ENTREPRISE

30 crédits ECTS

Université de Bretagne Occidentale

EC 1011 - STAGE - 6 MONTHS

30 crédits ECTS