

Ingénieur en Microbiologie et Qualité

Objectifs

Habilitée par la Commission du Titre d'Ingénieur depuis 1991, l'ESIAB a pour mission essentielle de former des ingénieurs responsables de l'hygiène et de l'assurance qualité pour les produits transformés ou le secteur hospitalier, des laboratoires de contrôle ou de recherche et développement pour les industries agroalimentaires.

Conditions d'accès

Admissions en première année

Les candidats doivent être titulaires, soit :

- > d'un niveau L2 ou L3 option biologie ou chimie ou équivalent
- > d'un DUT Biologie appliquée (ABB, IA, agronomie ou environnement) ou génie chimique
- > d'un niveau prépa post-BTS "biologie"

Une première sélection des candidats est réalisée sur examen de leur dossier en prenant en compte :

- > la qualité des résultats obtenus
- > les motivations du choix de l'ESIAB détaillées dans la lettre de candidature rédigées par l'étudiant
- > les activités, stages et expériences professionnelles éventuelles
- > la connaissance des langues étrangères.

La seconde phase de la sélection se présente sous la forme de tests de personnalité suivis d'un entretien. L'entretien peut être réalisé par visioconférence pour les candidats n'étudiant pas en France.

Les candidats dont les dossiers sont jugés excellents seront dispensés d'entretien.

Pour les candidats issus des CPGE BCPST, PC ou TB.

La sélection est effectuée par le [Concours Polytech](#) (épreuves écrites et TIPE).

Admissions en deuxième année

Cette voie d'admission est ouverte aux étudiants titulaires d'un niveau M1.

La sélection est réalisée sur examen de leur dossier, puis entretien précédé de tests de personnalité.

Recrutement sur dossier et entretien (dossiers disponibles sur le [site ESIAB](#)).

Poursuite d'études

Spécialisation possible dans d'autres écoles (ENSP Rennes...), Doctorat...

Insertion professionnelle

A la sortie de l'ESIAB, de par le caractère pluridisciplinaire de notre formation et par le biais des stages qui contribuent à mûrir un projet professionnel, une grande panoplie de métiers s'offre à nos étudiants. Les ingénieurs ESIAB pourront ainsi exercer leurs fonctions dans les services Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement, Recherche & Développement, Conseil, Audit et Consultance, Technico-commercial, Production, etc

Les secteurs de placement sont les secteurs agro-alimentaires (lait, viande, fruits et légumes...), des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle et de la santé, les entreprises de conseil, d'audit ou de formation, de l'hygiène, les Centres Techniques, les organismes publics de contrôle.

Infos pratiques

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

Formation accessible en :

Durée : 3 ans

Contacts

Responsable formation : GEORGES BARBIER

Programme

1ère année

Semestre 5

Connaissance de l'entreprise et langues	82h
- Connaissance de l'entreprise	
- Anglais	
Méthodes mathématiques, Physiques et statistiques pour l'ingénieur	176h
- Mathématiques pour l'ingénieur	
- Informatique	
- Analyse et exploitation de l'information scientifique	
- Physique industrielle	
Microbiologie et biochimie	167h
- Microbiologie générale	59h
- Biochimie analytique et alimentaire	98h

Semestre 6

Communication interne et externe dans l'entreprise	125h
- Economie et Marketing	
- Anglais	
- Fondamentaux de la communication	
Découverte du monde du travail : stage en entreprise	
Identification des contaminants bactériens des aliments	151h
- Microbiologie des aliments	
- Biologie moléculaire	
Productions végétales et contaminants fongiques	130h
- Qualité des produits végétaux	
- Mycologie	

2ème année

Semestre 7

Altération et caractérisation des aliments	166h
- Caractérisation moléculaire des microorganismes	
- Option (1 au choix)	
- Altérations microbiologiques pré et post-récolte	
- Mise à niveau microbiologique	
Expression et communication professionnelle	59h
- Pratique de la recherche d'emploi	
- Anglais	
- Français Langues Etrangères	
Génie des procédés	126h
- Génie des procédés	
- Capteurs industriels	
Productions animales	83h
- Qualité des produits animaux et des produits de la mer	

Semestre 8

Relations industrielles et communication professionnelle	90h
- Gestion de production	
- Etude bibliographique	

- Anglais
- Seconde langue ou FLE

Environnement de la production	96h
- Biotechnologie et environnement	
- Droit prévention sécurité du travail	
Qualité	149h
- Qualité et maîtrise des risques	
- Statistiques appliquées	
- Introduction à la toxicologie alimentaire	
Procédés de fabrication des aliments	88h
- Transformation des denrées alimentaires	
Stage d'application pré-professionnel	

3ème année

Semestre 9

Management de la qualité et développement durable	102h
- Management de la qualité et de l'environnement	
- Emballage des produits	
Nutrition et toxicologie	94h
- Nutrition et diététique	
- Toxicologie alimentaire	
- Modélisation du risque	
Gestion d'entreprise et communication	136h
- Stratégie de projet et éthique financière	
- Anglais	
- Seconde langue ou FLE	
- Recrutement individuel et encadrement d'équipe	

Option (1 au choix)

- Option A : Qualité des Aliments	109h
- Gestion d'un projet d'analyses	
- Analyse sensorielle / Rhéologie	
- Projet d'étude industriel	
- Option S : Qualité Santé	92h
- Qualité et gestion des risques en établissements de santé	
- Certifications et audits en milieu hospitalier	
- Projet d'étude en santé	
- Option MV : Marketing et Vente	152h
- Marketing de PGCCDV	
- Analyse sensorielle / Rhéologie	
- Projet d'études en marketing vente	
- Option R : Recherche	61h
- Gestion d'un projet d'analyses	
- Physiologie et écologie microbienne	
- Projet d'études en laboratoire de recherche	
- Option CPH : Qualité Cosmétique et Produits d'hygiène	109h
- Gestion d'un projet d'analyse cosmétique	
- Qualité des produits cosmétiques et d'hygiène	
- Projet d'étude en cosmétique	

Semestre 10

stage d'application pré-professionnel

Dernière mise à jour le 06 décembre 2016