

Ingénieur en agroalimentaire

Parcours Apprentis

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

Admission sur titre :

La formation d'ingénieur ESIAB, spécialité Agroalimentaire est accessible :

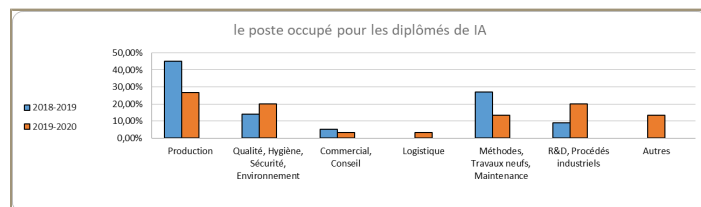
1- En première année aux étudiants titulaires d'un niveau L2 (Chimie, Sciences de la Vie), d'un niveau BTS ou prépa post-BTS (Biologie, Sciences et Techniques des Aliments) ou d'une formation jugée équivalente sont sélectionnés sur dossier.

L'admission se fait suite à l'examen du dossier par le jury de présélection suivi d'un entretien de motivation réalisé par l'ESIAB et d'un entretien d'orientation organisé par l'IFRIA OUEST.

2 - 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

Poursuites d'études



Insertion professionnelle

Taux de satisfaction sur tout le parcours de formation (2019/2020) : 89,5 %

Taux de réussite 2020/2021 des apprentis : 86 %

Taux d'emploi à 6 mois (2019/2020) : 70 % - Poursuite d'études : 20 %

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

Programme

1ère année

Semestre 5

UE 51 - METHODES MATHÉMATIQUES STATISTIQUES ET INFORMATIQUES POUR L'INGÉNIEUR	146h
- EC 511 - OUTILS DE L'ANALYSE	40h
- EC 512 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION	36h
- EC 513 - INFORMATIQUE GÉNÉRALE ET ALGORITHMIQUE	30h
- EC 514 - SYSTÈME D'INFORMATION - GESTION DE BASES DE DONNÉES	30h
UE 52 - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS	67h
- EC 521 - DÉCOUVERTE DES FILIÈRES DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES RESSOURCES AGRICOLES ET MARINES	11h
- EC 522 - MATIÈRES PREMIÈRES POUR L'AGROALIMENTAIRE	20h
- EC 523 - COMMUNAUTÉS BACTÉRIENNES ET FONGIQUES D'INTÉRÊT AGROALIMENTAIRE	21h
- EC 524 - SCIENCE ET CUISINE	15h
UE 53 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	47h
- EC531 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	47h
UE 54 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	54h
- EC 542 - ANGLAIS	24h
UE 55 - MISSION EN ENTREPRISE	
- EC 551 - MISSION EN ENTREPRISE	

Semestre 6

UE 61 - METHODES ET OUTILS DE L'INGÉNIEUR	78h
- EC 611 - OUTILS D'ALGÈBRE LINÉAIRE	40h
- EC 612 - OUTILS D'ANALYSE ET TRAITEMENT STATISTIQUE DE L'INFORMATION	20h
- EC 613 - MÉTHODOLOGIE DES PLANS D'EXPÉRIENCES	20h
UE 62 - GESTION DE LA QUALITÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT	74h
- EC 621 - GESTION ET OUTILS DE LA QUALITÉ	40h
- EC 622 - ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET GESTION DE L'ENVIRONNEMENT	34h
UE 63 - BIOTRANSFORMATION ET QUALITÉ DES ALIMENTS	64h
- EC 631 - PROCÉDES ET BIOTRANSFORMATION (AROMES, INGREDIENTS, ADDITIFS, ENZYMES)	54h
- EC 632 - CARACTÉRISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	20h
UE 64 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	63h
- EC 641 - GESTION DE PROJET	25h
- EC 642 - CONDUITE DE RÉUNION ET GESTION D'ÉQUIPE	38h
UE 65 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	44h
- EC 651 - ANGLAIS	24h
UE 66 - SYNTHÈSE BIBLIOGRAPHIQUE	25h
- EC 661 - INITIATION À LA RECHERCHE, VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE	25h
UE 68 - MISSION EN ENTREPRISE	
- EC 681 - MISSION EN ENTREPRISE	

2ème année

Semestre 7

UE 71 - ÉNERGÉTIQUE	92h
- EC 711 - THERMODYNAMIQUE	20h
- EC 712 - TRANSFERT THERMIQUE	16h
- EC 713 - MÉCANIQUE DES FLUIDES	16h

- EC 714 - FROID INDUSTRIEL	16h
- EC 715 - QUALITÉ DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE, UTILISATION ET TRANSFORMATION	24h

UE 72 - GESTION DE LA QUALITÉ ET DE LA PRODUCTION	101h
- EC 721 - AUTOMATISME	55h
- EC 722 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE	46h
UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISÉ	104h
- EC 731 - NUTRITION ET FONCTIONNEMENT DU MICROBIOTE INTESTINAL	49h
- EC 732 - ÉVALUATION SENSORIELLE	31h
- EC 733 - EMBALLAGE	24h
UE 74 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT	42h
- EC 741 - COMPTABILITÉ GÉNÉRALE ET ANALYTIQUE	12h
- EC 742 - MANAGEMENT ET PERFORMANCE	30h
UE 75 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	34h
- EC 752 - ANGLAIS	24h
UE 76 - MISSION EN ENTREPRISE	
- EC 761 - MISSION EN ENTREPRISE	

Semestre 8

UE 81 - TECHNOLOGIE INDUSTRIELLE	100h
- EC 811 - TRAITEMENT THERMIQUE	24h
- EC 812 - CONGÉLATION	16h
- EC 813 - SÈCHAGE	24h
- EC 814 - TECHNIQUES SÉPARATIVES	36h
UE 82 - GESTION DE LA QUALITÉ 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 RAISONNÉE ET ALIMENTS DE DEMAIN	82h
- EC 831 - CRÉATIVITÉ ET NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES	52h
- EC 832 - FORMULATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	30h
- EC 833 - OPTION CONCEPTION RAISONNÉE DES ALIMENTS	30h
- EC 834 - OPTION GENIE CIVIL, TRAVAUX NEUFS	36h
- EC 835 - OPTION INTRODUCTION AUX BIOTECHNOLOGIES	31h
UE 84 - GESTION DES ORGANISATIONS	67h
- EC 841 - QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET ERGONOMIE	24h
- EC 842 - GESTION ENTREPRISE ET ANALYSE FINANCIÈRE	28h
UE 85 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	40h
- EC 852 - ANGLAIS	24h
UE 87 - MISSION EN ENTREPRISE	
- EC 871 - MISSION EN ENTREPRISE À L'ÉTRANGER	

3ème année

Semestre 9

UE 910 - NUMÉRISATION DE L'ENTREPRISE ET DE LA PRODUCTION	75h
- EC 9101 - INFORMATIQUE INDUSTRIELLE	40h
- EC 9102 - NUMÉRISATION ET ROBOTISATION DE LA PRODUCTION	35h
UE 930 - RISQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS	57h
- EC 9301 - RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES	36h
- EC 9302 - ANALYSE QUANTITATIVE DES RISQUES	21h
UE 940 - GESTION DES ORGANISATIONS	74h

- EC 9401 - MANAGEMENT D'EQUIPE ET DE LA PERFORMANCE	38h
- EC 9402 - MARKETING	12h
- EC 9403 - DROIT DU TRAVAIL	24h
- EC 9404 - STRATEGIE ET ENJEUX DE LA MONDIALISATION ET DU NUMERIQUE	
- EC 9405 - STRATEGIE ET CREATION D'ENTREPRISE	

UE 950 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI	60h
- EC 9501 - COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DE SOI	24h

- EC 9502 - ANGLAIS	36h
---------------------	-----

UE 960 - MISSION EN ENTREPRISE

- EC 9601 - MISSION EN ENTREPRISE	
-----------------------------------	--

Semestre 10

UE 104 - MISSION EN ENTREPRISE

- EC 1041 - MISSION EN ENTREPRISE	
-----------------------------------	--

Dernière mise à jour le 17 novembre 2022

UE 51 - METHODES MATHÉMATIQUES STATISTIQUES ET INFORMATIQUES POUR L'INGÉNIEUR

9 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 68h

Travaux Dirigés : 18h

Cours Magistral : 60h



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

UE 52 - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS**7 crédits ECTS**

Volume horaire

Cours Magistral : 43h

Travaux Pratiques : 10h

Travaux Dirigés : 14h



Université de Bretagne Occidentale

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



Université de Bretagne Occidentale

EC 522 - MATIERES PREMIERES POUR L'AGROALIMENTAIRE



Université de Bretagne Occidentale

EC 523 - COMMUNAUTES BACTERIENNES ET FONGIQUES D'INTERET AGROALIMENTAIRE



Université de Bretagne Occidentale

EC 524 - SCIENCE ET CUISINE

UE 53 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT**2 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 17h

Cours Magistral : 30h



Université de Bretagne Occidentale

EC531 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

UE 54 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI**2 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 49h

Cours Magistral : 5h



Université de Bretagne Occidentale

EC 542 - ANGLAIS

UE 55 - MISSION EN ENTREPRISE**10 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 551 - MISSION EN ENTREPRISE

UE 61 - METHODES ET OUTILS DE L'INGENIEUR

5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

Travaux Dirigés : 32h

Travaux Pratiques : 10h



Université de Bretagne Occidentale

EC 611 - OUTILS D'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'EXPERIENCES

UE 62 - GESTION DE LA QUALITE ET DE L'ENVIRONNEMENT**3 crédits ECTS**

Volume horaire

Cours Magistral : 50h

Travaux Dirigés : 24h



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

UE 63 - BIOTRANSFORMATION ET QUALITE DES ALIMENTS

4 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 14h

Cours Magistral : 36h

Travaux Pratiques : 14h

EC 631 - PROCÉDES ET BIOTRANSFORMATION (AROMES, INGRÉDIENTS, ADDITIFS, ENZYMES)



Université de Bretagne Occidentale

EC 632 - CARACTERISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

UE 64 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 34h

Cours Magistral : 29h



Université de Bretagne Occidentale

EC 641 - GESTION DE PROJET



Université de Bretagne Occidentale

EC 642 - CONDUITE DE REUNION ET GESTION D'EQUIPE

UE 65 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI**2 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 44h



Université de Bretagne Occidentale

EC 651 - ANGLAIS

UE 66 - SYNTHÈSE BIBLIOGRAPHIQUE

4 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 10h

Travaux Dirigés : 15h



Université de Bretagne Occidentale

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

UE 68 - MISSION EN ENTREPRISE**10 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 681 - MISSION EN ENTREPRISE

UE 71 - ENERGETIQUE**6 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 46h

Cours Magistral : 46h



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

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

UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISE**4 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 31h

Travaux Pratiques : 33h

Cours Magistral : 40h

EC 731 - NUTRITION ET FONCTIONNEMENT DU MICROBIOTE INTESTINAL

EC 732 - EVALUATION SENSORIELLE



Université de Bretagne Occidentale

EC 733 - EMBALLAGE

UE 74 - ENTREPRISE ET MANAGEMENT

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 27h

Travaux Dirigés : 15h



Université de Bretagne Occidentale

EC 741 - COMPTABILITE GENERALE ET ANALYTIQUE



Université de Bretagne Occidentale

EC 742 - MANAGEMENT ET PERFORMANCE

UE 75 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 4h

Travaux Dirigés : 30h



Université de Bretagne Occidentale

EC 752 - ANGLAIS

UE 76 - MISSION EN ENTREPRISE**12 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 761 - MISSION EN ENTREPRISE

UE 81 - TECHNOLOGIE INDUSTRIELLE**5 crédits ECTS**

Volume horaire

Cours Magistral : 38h

Travaux Pratiques : 24h

Travaux Dirigés : 38h



Université de Bretagne Occidentale

EC 811 - TRAITEMENT THERMIQUE

EC 812 - CONGELATION



Université de Bretagne Occidentale

EC 813 - SECHAGE



Université de Bretagne Occidentale

EC 814 - TECHNIQUES SEPARATIVES

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

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 22h

Cours Magistral : 32h



Université de Bretagne Occidentale

EC 821 - GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE



Université de Bretagne Occidentale

EC 822 - GESTION DE LA MAINTENANCE INDUSTRIELLE

UE 83 - CONCEPTION RAISONNEE ET ALIMENTS DE DEMAIN**8 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 20h

Cours Magistral : 62h



Université de Bretagne Occidentale

EC 831 - CREATIVITE ET NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES



Université de Bretagne Occidentale

EC 832 - FORMULATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES



Université de Bretagne Occidentale

EC 833 - OPTION CONCEPTION RAISONNEE DES ALIMENTS



Université de Bretagne Occidentale

EC 834 - OPTION GENIE CIVIL, TRAVAUX NEUFS



Université de Bretagne Occidentale

EC 835 - OPTION INTRODUCTION AUX BIOTECHNOLOGIES

UE 84 - GESTION DES ORGANISATIONS

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 33h

Cours Magistral : 34h

EC 841 - QUALITE DE VIE AU TRAVAIL ET ERGONOMIE



Université de Bretagne Occidentale

EC 842 - GESTION ENTREPRISE ET ANALYSE FINANCIERE

UE 85 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI**1 crédits ECTS**

Volume horaire

Travaux Dirigés : 40h



Université de Bretagne Occidentale

EC 852 - ANGLAIS

UE 87 - MISSION EN ENTREPRISE**12 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 871 - MISSION EN ENTREPRISE A L'ETRANGER

UE 910 - NUMERISATION DE L'ENTREPRISE ET DE LA PRODUCTION**8 crédits ECTS**

Volume horaire

Cours Magistral : 32h

Travaux Pratiques : 15h

Travaux Dirigés : 28h



Université de Bretagne Occidentale

EC 9101 - INFORMATIQUE INDUSTRIELLE



Université de Bretagne Occidentale

EC 9102 - NUMERISATION ET ROBOTISATION DE LA PRODUCTION

UE 930 - RISQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS

5 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 31h

Cours Magistral : 26h



Université de Bretagne Occidentale

EC 9301 - RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES



Université de Bretagne Occidentale

EC 9302 - ANALYSE QUANTITATIVE DES RISQUES

UE 940 - GESTION DES ORGANISATIONS

8 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 18h

Cours Magistral : 56h



Université de Bretagne Occidentale

EC 9401 - MANAGEMENT D'EQUIPE ET DE LA PERFORMANCE



Université de Bretagne Occidentale

EC 9402 - MARKETING



Université de Bretagne Occidentale

EC 9403 - DROIT DU TRAVAIL



Université de Bretagne Occidentale

EC 9404 - STRATEGIE ET ENJEUX DE LA MONDIALISATION ET DU NUMERIQUE



Université de Bretagne Occidentale

EC 9405 - STRATEGIE ET CREATION D'ENTREPRISE

UE 950 - CULTURE - COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DE SOI

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 45h

Cours Magistral : 15h



Université de Bretagne Occidentale

EC 9501 - COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DE SOI



Université de Bretagne Occidentale

EC 9502 - ANGLAIS

UE 960 - MISSION EN ENTREPRISE**6 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 9601 - MISSION EN ENTREPRISE

UE 104 - MISSION EN ENTREPRISE**30 crédits ECTS**



Université de Bretagne Occidentale

EC 1041 - MISSION EN ENTREPRISE