

Ingénieur en agroalimentaire

Objectifs

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

Compétences attestées :

Le titulaire est capable de :

- Évaluer tous les aspects d'une problématique, en s'appuyant sur la connaissance et la compréhension d'un large champ en sciences.

- Rechercher sur un sujet particulier des données, de la documentation scientifique et technique, ou la documentation réglementaire en vigueur, analyser et faire un résumé, une synthèse à des fins de décision, d'information de la hiérarchie, du service.

- Traduire des besoins fonctionnels en cahier des charges, étudier les spécifications et la faisabilité technologique du produit ou du procédé.

- Tester, identifier et traiter les dysfonctionnements éventuels du produit ou du procédé développé.

- Valider la protection industrielle par le dépôt de brevet une fois le concept abouti.

- Déterminer les objectifs de production, les moyens (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc.) nécessaires pour les réaliser.

- Définir les méthodes de travail, implantation des postes de travail (besoins en matières premières, matériel, pièces de sous-traitance...).

- Définir, mettre en place les indicateurs (analyse physique, biologique, statistiques) nécessaires à l'analyse des données d'activité d'une production ou de la qualité, en assurant le reporting à la direction.

- Contrôler l'application des procédures de règles d'hygiène, sécurité, qualité et environnement, le respect des objectifs, des coûts, des délais

- Manager la performance industrielle

- Organiser et coordonner la veille réglementaire, sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise industrielle.

- Mettre en oeuvre la stratégie de l'entreprise, la décliner en actions au niveau de son service pour garantir la production attendue, la performance économique, le respect de la qualité et de la réglementation.

- Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.

- Améliorer les processus organisationnels et managériaux et accompagner leur évolution.

- Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.

- Connaissance de l'anglais suffisante pour évoluer dans des groupes à dimension internationale, établir des contacts avec des fournisseurs étrangers, exploiter les notices techniques.

- Maîtriser la communication interne et externe avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise.

- Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle, de la diversité des alimentations et leur importance dans les échanges internationaux.

Conditions d'accès

Statut apprenti :

A - Modalités d'admission :

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

Statut étudiant :

A - Modalités d'admission :

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 suivi 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.

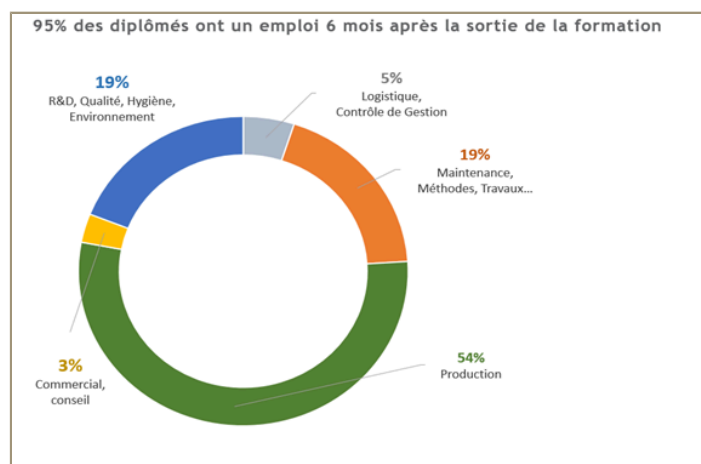
3 - Formation continue :

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.).

Poursuite d'études



Insertion professionnelle

Quelques exemples d'entreprises qui recrutent :

Produit de la mer : Maréval, Kristsen ...
 Plats cuisinés : Tipiak, Houdebine ...
 Biscuiterie et Viennoiserie Pâtisseries Gourmandes : Grands Moulins de Paris ...
 Produits Laitiers : Entremont, Beurre France ...
 Produits Carnés, Charcutiers : Guyader, Monique Rannou ...
 Volaille : Doux ...
 Confiserie : Wrigley France, Dupont d'Isigny ...
 Produits Appertisés : Saupiquet, Petit Navire ...
 Légumes : D'Aucy, Bonduelle ...
 Ingrédients : Diana ...

Quelques exemples de fonctions :

LESAFFRE INTERNATIONAL Technico-Commercial, NATUREX (Milan, Italie)
 LES DELICES DE LA MER, Assistante R&D, LES DELICES DE LA MER (Plélo, 22)
 BARAL, Assistante Qualité & Technique, UNILEVER (Rueil-Malmaison, 92)
 LAITERIE VAL D'ANCENIS, Chargée études R&D, LVA (Ancenis, 44)
 EVEN SANTE, Ingénieur Développement produits, NUTRISET (Malaunay, 76)
 GOURMET CONSULTANTS, Chef de projet, GOURMET CONSULTANTS (Le Mans, 72)
 GROUPE LDC, Chef de projets R&D, Groupe LDC (Sablé, 72)
 WRIGLEY, France Ingénieur Production, WRIGLEY France (Colmar, 68)
 MARS CHOCOLAT, France Ingénieur Food Safety, MARS CHOCOLAT FRANCE (Haguenau, 67)

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

Parcours Etudiants

Parcours Apprentis

Dernière mise à jour le 02 octobre 2024