

Ingénieur diplômé de l'Ecole d'Ingénieurs de l'Université de Caen spécialité agroalimentaire

RNCP17506 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H1502, H1302, M1703, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE · SIRET : 19141408500016

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur agroalimentaire de l'ESIX Normandie maîtrise les compétences générales de l'ingénieur tout en étant un spécialiste de la production, de la qualité, de la sécurité et du développement des produits frais et transformés des filières agroalimentaires.

Le référentiel de la formation de l'ingénieur ESIX agroA s'appuie sur des fiches métiers. Les principales activités professionnelles prises en compte sont :

- Ingénieur pour la production, la qualité, la sécurité et le développement des produits des filières agroalimentaires,
- Ingénieur de recherche appliquée,
- Ingénieur commercial produit y compris à l'export,
- Chef de projet ingénierie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

D'une manière globale, les compétences apportées, et évaluées au cours du diplôme d'ingénieur agroalimentaire de l'ESIX Normandie, sont divisées en 5 pôles transversaux déclinés chacun en missions/activités en entreprise qui correspondent aux objectifs pédagogiques présentés ci-après :

- Pôle 1, Process - Génie industriel alimentaire (GIA) : Gérer l'outil de fabrication en assurant la mise en œuvre du procédé ; Optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit (qualité coût délai).
- Pôle 2, Produits - Sciences de l'aliment : Construire son vivier de connaissances scientifiques pour répondre aux besoins de l'entreprise ; Connaître la composition et les propriétés des aliments pour mieux en maîtriser la transformation ; Définir dans un cahier des charges les besoins pour un projet ; Réaliser un projet en équipe en s'appuyant sur une méthodologie précise ; Réaliser un produit alimentaire innovant en développant différents aspects (marketing produit, faisabilité technologique, business plan)
- Pôle 3, Qualité - Sécurité - Environnement : Comprendre le principe de la démarche qualité en entreprise ; Connaître les principales exigences des normes ou référentiels qualité sur le plan national et international ; Connaître les méthodes de gestion de la qualité et de la sécurité ; Etre capable d'identifier et de gérer les risques ; Savoir

rédiger des documents de différente nature (procédures, notes de service, dossiers administratifs, rapports,...) ; Connaître les différentes formes de contaminants microbiologiques, chimiques, ... ainsi que les méthodes de gestion de ces contaminants ; Savoir utiliser la documentation de référence (textes réglementaires, normes,...)

- Pôle 4, Gestion de l'entreprise : Participer à la prise de décision en accord avec la direction ; Gérer les relations avec des clients, des fournisseurs, des prestataires de service, des partenaires industriels ; Apprécier les éléments financiers à court, moyen et long terme ; Apporter son analyse dans une démarche commerciale et marketing.

- Pôle 5, Ressources humaines et communication : Diriger une équipe, et se rendre disponible auprès du personnel de l'entreprise ; Mener une réunion de travail et synthétiser les idées du groupe ; Gérer et développer les compétences.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les diplômés exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs tels que les industries agroalimentaires de production, les études et conseils techniques, la formation, les organismes de certification, services agroalimentaires (collectivités territoriales), recherche - développement de projets industriels agroalimentaires.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le professionnel peut prétendre aux emplois de responsable de fabrication ou de production, responsable qualité, chef de projet pour la conception et la mise en place de nouvelles unités de production et de nouvelles entreprises, chargé de mission pour études et projets d'industries agroalimentaires, chef d'entreprise dans les entreprises de production agroalimentaire ou de services agroalimentaires.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 908 €

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée)
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée)
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible)

Projets de recrutement (BMO 2026)	47 665
-----------------------------------	--------

Jugés difficiles à recruter	41 %
-----------------------------	------

Emplois saisonniers	7 %
---------------------	-----

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)
R1X68 — Employés des services commerciaux
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

enseignants-chercheurs

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

enseignants-chercheurs et professionnels

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 919 €
Selon la branche	7 000 € – 8 919 €
Prise en charge	Branches concernées
8 919 €	Valeur par défaut · 211 branches
8 696 €	CPNEFP Import-Export
7 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2025
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39027

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/17506/>