

Ingénieur diplômé de l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique (ONIRIS)

RNCP2030 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	220, 221
Formacode(s)	12081, 21554
Code(s) ROME	H2502, H1206, H1502, H1402, M1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2021

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION NANTES ATLANTIQUE · SIRET : 13000853500010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Activités de l'ingénieur diplômé d'ONIRIS :

Conduire des activités de recherche, fondamentale ou appliquée afin de :

- Créer, développer et optimiser un produit alimentaire, incluant toutes les étapes, de la conception à la commercialisation du produit, dans une démarche d'éco-innovation, notamment par application des principes du développement durable.
- Concevoir, optimiser et conduire un processus de transformation de produits alimentaires ou de bioproduits dans une approche systémique et durable.
- Innover et entreprendre en réponse aux enjeux et contraintes des entreprises, dont la dimension économique, le respect de la qualité, la compétitivité et la productivité, en tenant compte des aspects environnementaux, réglementaires, et des besoins de la société.

Piloter un processus de production :

- Gérer une unité de production alimentaire ou connexe (bioproduction, cosmétique, pharmaceutique...)
- Coordonner une production avec les autres services (commercial, RH, achat, maintenance, conditionnement, qualité, logistique, ...)
- Manager une chaîne logistique
- Assurer la sécurité du consommateur et la qualité sanitaire, nutritionnelle et sensorielle des produits en intégrant la dimension managériale de la qualité et les dispositions réglementaires.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées :

Répondre à des problématiques d'entreprise en mettant en œuvre des connaissances :

Scientifiques

- Sciences du vivant : biochimie et microbiologie, biologie cellulaire et moléculaire
- Sciences de l'ingénieur : physique, mathématiques, statistique et informatique
- Sciences économiques et sociales : marketing, gestion, systèmes économiques

Socio-économiques

- Connaissance générique de l'entreprise et du travail en entreprise
- Connaissance des entreprises du secteur agro-alimentaire et pharmaceutique

Mettre en œuvre des outils et méthodes en matière de

- Gestion de la qualité
- Gestion de projet
- Communication
- Management
- Collecte et gestion des données
- Traitement des données

Définir et conduire un plan d'action :

- Poser un diagnostic
- Identifier les solutions
- Prendre une décision

S'adapter aux exigences propres de l'entreprise et de la société

S'intégrer dans une organisation pour l'animer et la faire évoluer en mettant en œuvre ses compétences managériales, son esprit d'équipe et ses capacités de communication dans un contexte international et interculturel.

Intégrer la dimension internationale :

- Maîtriser la langue anglaise (niveau TOEIC minimum du 785 – Niveau B2 du CECRL)
- Avoir des notions minimales dans une deuxième langue vivante (niveau B1 du CECRL a minima garanti)
- Développement de compétences interculturelles.

Capacités spécifiques aux domaines d'approfondissement :

Eureca - Gestion de l'innovation

- - Créer, développer et optimiser un produit alimentaire éco-innovant, en intégrant toutes les étapes de la démarche entrepreneuriale, de la conception à la commercialisation du produit.
- - Former à la conduite de projets éco-innovants dans le domaine alimentaire Approfondir et mettre en œuvre les connaissances dans les domaines de la stratégie d'entreprise, du marketing, de l'innovation, du pilotage économique et financier, en lien avec l'innovation alimentaire.

Eureca- Formulation

- - Créer et optimiser la formulation de produits alimentaires ou cosmétiques à travers une démarche projet intégrative.
- - Concevoir et réaliser une aromatisation ou analyse d'arôme en adaptant à la problématique les méthodologies et techniques analytiques spécifiques.
- - Adopter une démarche de gestion et conduite projet de recherche ou développement intégrant des dimensions techniques, fonctionnelles, sensorielles, règlementaires et marketing.
- - S'approprier des outils logiciels spécialisés : aide à la création et la gestion de recettes, conduite d'évaluation sensorielle et traitement d'analyses chimiques.

Eureca- Statistique Appliquée

- - Définir une méthodologie statistique, avec le choix des méthodes les plus appropriées, pour répondre à la problématique dans un contexte de R&D (sensométrie), de marketing ou encore d'approche analytique (chimométrie).
- - Analyser des données et les restituer en une information opérationnelle et stratégique d'aide à la décision pour les secteurs d'application de l'agroalimentaire et domaines connexes (cosmétique, santé, ...).
- - Adapter, développer, mettre en œuvre et comparer des méthodes d'analyse et de modélisation de données issues de l'apprentissage (machine learning) et de la statistique.
- - Maîtriser l'outil informatique et statistique R, en termes d'utilisation, de programmation et d'exploitation des packages existants.

PEPS (Process, Ecoconception et ProduitS)

- - Choisir, concevoir, optimiser un procédé.
- - Effectuer le transfert de l'étape « laboratoire » (formulation, mise au point de produit...), à l'étape « fabrication industrielle » (recherche et développement industriel).
- - Analyser les effets des paramètres procédés sur les propriétés physico-chimiques du produit aux étapes clefs de

sa fabrication.

- - Utiliser le procédé comme support pour reformuler un produit.
- - Gérer et piloter une production de manière optimale.

SEQuOIA (Sécurité, Environnement, Qualité et Organisation Industrielle Agro-alimentaire)

- - Comprendre et participer à l'élaboration de la politique QSE avec la Direction.
- - Appliquer des outils et méthodologies de gestion de la qualité, de la sécurité et de l'environnement tout au long d'un processus industriel agro-alimentaire, mesurer leur efficacité et communiquer sur leur mise en œuvre.
- - Identifier et piloter les processus de création de valeurs dans l'ensemble de la chaîne logistique agro-alimentaire.
- - Identifier et gérer les risques biologique, chimique et physique en industrie agro-alimentaire

Biotechnologie de la santé

- - Développer et industrialiser un procédé de production de biomédicament de cellule et tissu thérapeutique dans le respect des exigences réglementaires de l'industrie pharmaceutique.
- - Organiser et conduire la production d'une molécule biopharmaceutique et de cellule thérapeutiques.
- - Manager des projets et des hommes dans une industrie règlementée et à haute valeur ajoutée.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les Ingénieurs diplômés sont en capacité d'exercer des missions dans les entreprises des secteurs d'activité suivants en contexte national ou international :

- Industries agro-alimentaires
- Industries chimiques, cosmétiques et pharmaceutique, biotechnologiques,...
- Bureau d'études (ingénierie, conseil, audit)
- Commerce, Distribution
- Administration d'Etat et collectivités territoriales
- Structures de formation et de recherche

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le référentiel de la formation de l'ingénieur s'appuie sur des fiches métiers (voir fiches ROME ci-dessous).

Les principales activités professionnelles prises en compte sont :

- Recherche et développement : ingénieur recherche et développement produit/procédé, ingénieur développement analytique, data scientist, consultant, chercheur, enseignant, ...
- Production : responsable de production, ingénieur développement industriel, responsable des achats, responsable approvisionnement, responsable logistique, responsable maintenance , ...
- Qualité : ingénieur qualification et validation, responsable qualité opérationnel, responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement, contrôleur de gestion, ...
- Marketing et commerce : chef de produit, chargé d'étude marketing, ingénieur technico-commercial, chargé d'affaires, entrepreneur, responsable communication, responsable import/export, ...

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)	2 875 €

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)
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée)
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
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)	47 041
-----------------------------------	--------

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
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE

Enseignants-chercheurs

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants chercheurs et professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2021
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36032

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site internet ONIRIS <http://www.oniris-nantes.fr>

Site internet de l'école Portail web de l'enseignement agricole français <http://www.chlorofil.fr> rubrique enseignement supérieur et recherche

<http://www.oniris-nantes.fr>

<http://www.chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2030/>