

Titre ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine, spécialité industries alimentaires

RNCP22466 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	12026, 12081, 21554
Code(s) ROME	H1206, H1302, H2502, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

UNIVERSITE DE LORRAINE - ENSAIA ECOLE NAT SUP AGRONOMIE INDUST ALIMENTAIRES · SIRET : 13001550600277

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

De par ses compétences, son sens de l'organisation et son ouverture d'esprit, l'ingénieur de l'Ensaia spécialité industries alimentaires gère les aspects de managements économiques, financiers, humains et techniques d'un projet dans le champ d'action d'un ingénieur des sciences du vivant : études et conseils techniques, recherche, recherche & développement, qualité sûreté environnement, production, conditionnement principalement dans des domaines d'application tels que les industries alimentaires et plus généralement dans les industries du vivant.

Il pourra être amené à formuler de nouveaux produits, à concevoir et mettre en place les procédés de production, à gérer la production en maîtrisant les risques sanitaires, à conduire des démarches qualité

Sa formation pluridisciplinaire lui permet d'allier une parfaite connaissance du produit et de la chaîne alimentaire, la maîtrise des disciplines de gestion et une culture de l'entreprise qu'elle soit de type PME ou un grand groupe international.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences générales

1. Des compétences scientifiques et techniques de haut niveau liées aux sciences du vivant et aux sciences de l'ingénieur : il est capable de mobiliser ses connaissances et de les mettre en application pour appréhender des problèmes complexes liés au vivant.
2. Des compétences en gestion de projet : il initie, conduit et gère les différentes dimensions de projets.
3. Des compétences en communication : il est capable de communiquer efficacement à l'écrit et à l'oral ; il maîtrise deux langues étrangères : l'anglais certifié à un niveau B2 et une autre langue vivante à un niveau B1.
4. Des compétences en management : il est capable d'animer un groupe ou un service, de rendre compte à sa hiérarchie, de conduire les changements des organisations à l'intérieur desquelles il évolue.

Compétences spécifiques au secteur

1. Concevoir, développer et fabriquer des produits à partir de ressources végétales ou animales en vue

d'applications alimentaires ou non alimentaires en respectant des normes de qualité, en mettant en œuvre des démarches d'innovation et d'éco-conception.

2. Concevoir et développer des procédés de transformation de la matière vivante en favorisant des technologies physiques, physico-chimiques ou biologiques efficaces et respectueuses de l'environnement.
3. Maîtriser les risques sanitaires liés au développement de microorganismes indésirables.

Compétences spécifiques aux spécialisations de l'Ensaia spécialité agronomie

1. Formulation alimentaire : être en capacité de piloter des projets de formulation de produits alimentaires innovants.
2. Biotechnologies : mener à bien un projet de développement de procédés biotechnologiques.
3. Développement Industriel : modéliser et dimensionner des procédés agro-alimentaires.
4. Produits Laitiers Qualité : maîtriser les procédés de transformation laitière grâce aux connaissances en biochimie, physico-chimie et microbiologie – savoir certifier la qualité de la production d'aliments, en particulier à base de lait.
5. Packaging : concevoir un emballage alimentaire en tenant compte des interactions entre matériau de conditionnement et produit
6. Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques : maîtriser les outils de logistique appliqués au secteur agro-alimentaire
7. Entreprenariat et Innovation : mettre en œuvre l'innovation au sein de l'entreprise – créer de l'activité économique dans les secteurs de la biologie appliquée.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le professionnel exerce son activité dans les services liés à l'ingénierie, les études et conseils techniques ; à la production, l'exploitation, la maintenance, les essais, la qualité et la sécurité. En outre, il peut exercer ses fonctions dans les unités de recherche et de développement et diriger un service marketing, être chargé de clientèle. Il peut prétendre à des emplois dans l'administration, la gestion, la direction.

Selon la liste de référence ci-dessous :

1. Recherche : 19 %
2. Recherche et Développement : 14 %
3. Production : 14 %
4. Qualité : 9 %
5. Logistique : 8 %
6. Achat, Vente : 8 %
8. Marketing : 6 %
9. Packaging : 6 %
10. Ingénierie : 9 %
11. Distribution : 4%
12. Formation : 3%
13. Autres : 2%

Les promotions sont constituées en moyenne de 70% de femmes et de 30% d'hommes.

Principaux secteurs d'emploi des jeunes diplômés

Les jeunes diplômés exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs tels que les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, les services ingénierie et études techniques, les agro-fouritures, les services informatiques (SSI).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre, à titre d'exemples, aux emplois suivants :

- responsable de production
- ingénieur de recherche développement
- responsable qualité

- responsable logistique
- ingénieur technico-commercial

L'ensemble de ces fonctions s'exerçant en industries alimentaires principalement.

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 786 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	36 203
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise 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)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est constitué du directeur, di directeur des études et de deux représentants par service d'enseignement. Sa composition est votée chaque année par le Conseil de l'Ecole.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est identique à celui de la formation initiale à temps plein.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Les spécialisations Développement Industriel, Industries Laitières, Packaging sont compatibles avec des contrats de professionnalisation. Le jury est identique à celui de la formation initiale à temps plein.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est constitué du directeur, du directeur des études, de deux enseignants de l'Ecole, de deux personnalités du secteur privé extérieures à l'Université.

Les enseignants de l'Ecole et les personnalités extérieures sont choisies en fonction du parcours du candidat.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2023
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37959

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22466/>