

Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité microbiologie et qualité.

RNCP26580 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221r, 221, 118
Code(s) ROME	H1302, H1502, H1402, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2021

Certificateur(s)

UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE (UBO) · SIRET : 19290346600014

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur "Microbiologie et Qualité" gère les différentes composantes de la qualité des produits pour mieux la maîtriser et conduit les démarches relatives à l'assurance qualité et la certification en entreprise. Il gère aussi les aspects d'organisation, techniques, humains et financiers de la qualité et de la sécurité des produits de consommation allant de la production jusqu'à la distribution. En interaction permanente avec la direction, la maîtrise et le personnel d'exécution, il anime et fait vivre le système qualité de l'entreprise. Il prend aussi en charge les aspects de la santé et sécurité au travail, de l'environnement et de l'éthique. Il s'assure enfin que les spécifications sont conformes aux cahiers des charges tout au long de la chaîne.

Grands domaines techniques de référence

Agroalimentaire, produits cosmétique et d'hygiène corporelle, établissements de santé, Microbiologie, qualité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification implique la vérification des qualités ou capacités suivantes :

- Utiliser les méthodes et les outils de l'ingénieur (outils informatiques, mathématiques et statistiques) : identification, modélisation et résolution de problèmes même non familiers et incomplètement définis dans les domaines scientifiques et techniques de l'agro-alimentaire, de l'industrie cosmétique ou de la santé
- Utiliser les notions de bases en physique, chimie, biologie et technologie nécessaires pour une approche critique de la qualité des produits végétaux, animaux et de la mer en vue de leur valorisation en agro-alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et autres industries.
- Utiliser les notions de bases sur les emballages, en nutrition et diététique et en toxicologie alimentaire.
- Prendre en compte les effets des opérations unitaires du génie des procédés et leurs interactions, leurs conséquences sur les propriétés fonctionnelles et nutritionnelles des aliments.
- Mesurer et contrôler le risque microbien (bactéries, virus, parasites et champignons susceptibles d'être pathogène pour l'homme ou pouvant entraîner une altération des aliments).
- Veiller à la conformité de l'hygiène des procédés, concevoir un plan d'hygiène et de nettoyage/désinfection et assurer la formation des personnels à ces aspects.

-Mettre en place l'analyse des dangers (système HACCP) et la faire vivre afin de maîtriser les dangers biologiques, chimiques ou physiques dans la chaîne alimentaire ainsi que gérer des crises alimentaires.

- Mettre en œuvre les différentes étapes de la construction d'un système de management de la qualité, de la sécurité des aliments et plus généralement de produits élaborés à partir de matrices biologiques et de l'environnement, le faire vivre et l'améliorer.

- Assurer la gestion de la sécurité des personnes et de l'ergonomie dans les entreprises en lien avec le droit du travail.

- Rechercher de la documentation scientifique, technique et réglementaire sur un sujet précis, l'analyser, en faire un résumé, une synthèse et la présenter.

-Maîtriser les techniques de management et de communication afin d'assumer des missions d'animation, d'encadrement et de gestion de projet.

-Gérer des ressources humaines pour l'appréhension du contexte économique et humain (éthique et responsabilité sociétale) de l'entreprise et participer à sa stratégie de développement.

-Utiliser les concepts essentiels de marketing, de stratégie, de gestion financière et de gestion de production.

-Utiliser l'anglais technique et scientifique et une seconde langue permettant de prendre en compte la dimension internationale de son activité et d'exercer son métier à l'échelle internationale.

-Se connaître, s'autoévaluer, gérer ses compétences (notamment dans une perspective de formation tout au long de la vie) et opérer ses choix professionnels

La formation de 3ème année comprend 5 options qui sont conçues pour développer des compétences spécialisées dans différents domaines, facilitant l'accès au premier emploi. Ces options ne sont pas des spécialisations et ne donnent pas lieu à une mention sur le diplôme.

Pour l'option « Qualité en Industries Agro-Alimentaires »

Mettre en œuvre les outils permettant d'analyser les caractéristiques organoleptiques et physiques des aliments ainsi que les outils du responsable Qualité en IAA.

Pour l'option « Qualité en Santé »

Par une connaissance du milieu hospitalier et de son fonctionnement, mettre en place la démarche qualité, la gestion des risques et des certifications spécifiques aux établissements de santé.

Pour l'option « Qualité en Cosmétique et Produits d'Hygiène Corporelle »

Par une connaissance du secteur cosmétique et de son fonctionnement, mettre en place la démarche qualité pour les entreprises liées à la fabrication des produits cosmétiques.

Pour l'option « Marketing-Vente »

Conduire des projets marketing, de la négociation-vente et de l'animation de réseaux de vente dans les secteurs de l'agro-alimentaire ou de l'hygiène-beauté.

Pour l'option « Recherche »

Utiliser les connaissances en physiologie, écologie et génétique microbienne.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les ingénieurs diplômés seront en mesure de valoriser leur spécialisation en microbiologie et qualité en valorisant leurs activités dans les secteurs suivants :

- Industries agro-alimentaires
- Restauration collective/hors-foyer
- Hôtellerie et restauration
- Etablissements de santé
- Industrie chimique, pharmaceutique, biotechnologique et cosmétique
- Sociétés de service aux entreprises
- Commerce et distribution
- Administration d'Etat et collectivités territoriales
- Enseignement et/ou recherche

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les principales activités professionnelles des ingénieurs diplômés sont :

- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable

- Responsable formation, audit, réglementation
- Responsable production, achat, approvisionnement, logistique
- Marketing, technico-commercial, gestion, chargé d'affaires
- Ingénieur recherche et développement

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

N/A

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)	2 731 €
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) 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) 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)	39 051
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	8 %

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
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
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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Jurys semestriels d'année :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de l'année de formation et des enseignants et enseignant-chercheurs intervenant au cours de l'année.

Jury de fins d'études :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de la formation et les trois responsables d'année

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Jurys semestriels d'année :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de l'année de formation et des enseignants et enseignant-chercheurs intervenant au cours de l'année.

Jury de fins d'études :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de la formation et les trois responsables d'année

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

VAP/VES : composition du jury suivant les règles en vigueur à l'UBO.

COMPOSITION DU JURY — VAE

VAE : composition du jury suivant les règles en vigueur à l'UBO.

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9312

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35788

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-brest.fr/esiab>

<http://www.univ-brest.fr/>

CTI

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26580/>