

Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA

RNCP26595 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221r, 221p, 221
Code(s) ROME	H2502, H1402, H1206, H1302, H1502
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 diplômé de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité Procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA Bretagne, a pour mission principale d'assurer la gestion et l'organisation de la production, mais il peut être amené à intervenir dans l'ensemble des domaines techniques de l'activité de l'entreprise, de s'intégrer dans les équipes projet et de les piloter, en prenant en compte les contraintes liées au respect des délais et des budgets.

L'ingénieur diplômé :

- planifie la production et l'organisation des méthodes de fabrication.
- dirige un service, un atelier ou un site de production.
- conduit et développe des projets industriels
- encadre et anime des équipes d'ingénieurs et de techniciens
- contribue au plan d'amélioration continue
- élabore le plan de gestion de la qualité et le met en œuvre
- prend en compte le respect des coûts et des délais
- collabore avec les autres services de l'entreprise, les fournisseurs et les clients.

Grands domaines techniques de référence :

- Agro-alimentaire,
- Génie industriel, Production

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification implique la vérification des qualités suivantes :

L'ingénieur diplômé de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité Procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA Bretagne, dispose d'une culture scientifique de base nécessaire à tout ingénieur et il est doté d'une formation qui allie les dernières avancées des sciences et technologies agro-alimentaires, les outils et méthodes de l'ingénieur et l'ouverture aux sciences économiques, sociales, humaines, juridiques et à la gestion de l'entreprise.

L'ingénieur diplômé est capable :

- d'utiliser les méthodes et les outils de l'ingénieur (outils mathématiques, statistiques et informatiques) : identification, modélisation et résolution de problèmes même non familiers et incomplètement définis dans les domaines scientifiques et techniques de l'agroalimentaire,
- de mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales et de comprendre les spécificités scientifiques et techniques des industries agroalimentaires,
 - de contrôler les procédés de fabrication de l'entreprise, en mobilisant des connaissances scientifiques et technologiques,
 - de faire preuve d'autonomie et d'initiative en matière d'utilisation des outils méthodologiques nécessaires à l'explication rationnelle des problèmes d'ordre scientifique qu'il aura à résoudre.
 - d'appréhender les mécanismes de base (biologiques, chimiques, physiques et technologiques) nécessaires pour une approche critique de la qualité des produits (animaux et végétaux) en vue de leur transformation en produits commerciaux,
 - de rechercher de la documentation scientifique, technique et réglementaire, de l'analyser, de la synthétiser et de la présenter,
- de prendre en compte les enjeux de l'entreprise : dimension économique, respect de la qualité, compétitivité et productivité, exigences commerciales, intelligence économique,
 - de comprendre la structure, la dynamique et les problématiques des systèmes économiques agro-alimentaires à travers la connaissance des filières agro-alimentaires et des déterminants de leurs évolutions,
 - de définir et mettre en place les différents procédés industriels dans le domaine agroalimentaire afin de suivre leurs performances et leurs coûts, et de savoir évaluer l'incidence de leur modification sur le produit fini. Il maîtrise l'ensemble des interventions sur la chaîne alimentaire, tant sur les produits que sur les procédés,
 - de prendre en compte les enjeux environnementaux, notamment par application des principes du développement durable, ainsi que les enjeux et les besoins de la société,
 - d'organiser le travail, à travers ses compétences managériales de manière à définir des indicateurs de performance dans un souci d'optimisation de la production. Il possède des compétences managériales lui permettant de mobiliser des ressources autant humaines que matérielles pour résoudre les problèmes de nature souvent complexes que rencontrent spécifiquement les entreprises agroalimentaires,
 - de s'insérer dans la vie professionnelle, de s'intégrer dans une organisation, de l'animer et de la faire évoluer : exercice de la responsabilité, esprit d'équipe, engagement et leadership, management de projets, maîtrise d'ouvrage, communication avec des spécialistes comme avec des non-spécialistes,
 - de travailler dans un contexte international : maîtrise de l'anglais et ouverture culturelle associée, capacité d'adaptation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les ingénieurs diplômés en 'Procédés Industriels' exercent leur activité dans les entreprises du secteur agro-alimentaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les ingénieurs diplômés peuvent occuper des fonctions de responsabilités dans les services de production, de maintenance, de qualité et sécurité ou toute autre fonction liée au management et à la gestion de projets industriels. En outre, ils peuvent exercer leurs fonctions dans les unités de recherche et de développement, dans les services marketing, logistique. A moyen terme, les ingénieurs diplômés peuvent diriger une entreprise ou un site de production

Les principales activités professionnelles des ingénieurs diplômés sont :

- Responsable de production
- Responsable de projet industriel
- Ingénieur(e) méthode et industrialisation

- Responsable d'atelier, chef d'équipes
- Responsable logistique et approvisionnement
- Ingénieur(e) process, travaux neufs, maintenance
- Ingénieur(e) qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable

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)	2 731 €
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, Apprentissage, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Composition des jurys semestriels et jury de fin d'études :

- I Le Président de l'UBO ou son représentant : Président du jury
- I Le Directeur de l'Ecole
- I Le Directeur du Service Universitaire de Formation Continue et d'Education Permanente
- I Deux enseignants ou enseignant-chercheurs de l'école
- I Quatre industriels

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Composition des jurys semestriels et jury de fin d'études :

- I Le Directeur de l'Ecole : Président du jury
- I Le Directeur du CFA de l'IFRIA Bretagne
- I Quatre enseignants ou enseignant-chercheurs de l'école
- I Quatre industriels

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Composition des jurys semestriels et jury de fin d'études :

- I Le Président de l'UBO ou son représentant : Président du jury
- I Le Directeur de l'Ecole
- I Le Directeur du Service Universitaire de Formation Continue et d'Education Permanente
- I Deux enseignants ou enseignant-chercheurs de l'école
- I Quatre industriels

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35789

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Site internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26595/>