

ingénieur diplômé de l'Ecole supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de Bretagne INP, spécialité microbiologie et sécurité sanitaire

RNCP35788 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	118, 221, 221r
Formacode(s)	12026, 21570, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1502, H1402, H1302, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE (UBO) · SIRET : 19290346600014

BRETAGNE INP · SIRET : 19290119700025

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification d'ingénieur diplômé de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité Microbiologie et Sécurité Sanitaire, prépare les certifiés à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits et services en réponse aux exigences du législateur, aux attentes des consommateurs et aux besoins des entreprises principalement dans les filières agroalimentaires mais également les secteurs de l'hygiène, de la cosmétique et des produits d'hygiène corporelle et les établissements de santé. Cette certification est en phase avec le contexte socio-économique, eu égard aux besoins en cadres en nette progression de ces secteurs avec l'objectif de répondre aux transitions sociétales, économiques et environnementales et à leurs effets sur les systèmes de production industriels.

ACTIVITÉS VISÉES

- Assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits élaborés à partir de matrices biologiques :
 - Veiller à la conformité de l'hygiène des procédés et de l'application des procédures qualité
 - Veiller à la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits en lien avec la formulation et le process
 - Contrôler la conformité réglementaire des produits et des emballages
- Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits et de

développement durable :

- Mettre en place l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, et la faire vivre
- Maîtriser les outils de management des données
- Mettre en place une procédure de certification

3.

Concevoir et mettre en œuvre des projets dans un contexte industriel et international :

- Planifier, animer et encadrer des projets en utilisant des outils de gestion de projet, de management et de communication
- Evoluer dans un contexte international
- Participer à la stratégie de développement de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. la connaissance et la compréhension d'un large champ de savoirs en sciences biologiques et en management de la Qualité pouvant être mobilisés pour résoudre des problématiques simples à complexes dans les filières agroalimentaires mais également les secteurs de l'hygiène, de la cosmétique et des produits d'hygiène corporelle et les établissements de santé, en laboratoires de recherche ou recherche et développement, ou dans le domaine du marketing/vente.
2. la maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur Qualité : identification, conceptualisation et résolution de problématiques même incomplètement définies, l'utilisation des approches numériques et des outils informatiques pour le management des données et la gestion de projets, et la pratique du travail collaboratif.
4. la capacité à être force de proposition, à concevoir, mettre en place, optimiser et qualifier des solutions potentiellement innovantes, en utilisant une approche exhaustive intégrant les aspects techniques, matériels, humains, sociétaux et environnementaux.
5. la capacité à rechercher, intégrer et valoriser des informations pertinentes et à les exploiter dans un objectif de mise en place de dispositifs expérimentaux et ce spécifiquement dans le domaine de la sécurité sanitaire des matrices biologiques, et dans un contexte national ou international.
6. la capacité à interagir avec l'ensemble des services d'une entreprise en mobilisant des savoirs, savoir-être et savoir-faire en communication et management afin de prendre en considération l'entreprise dans son intégralité (productivité, qualité, dimension économique, stratégie,...)
7. la capacité à intégrer une démarche de Santé, Sécurité au Travail (SST) et de Développement Durable et Responsabilité Sociétale (DDRS) dans l'entreprise
8. la capacité à mobiliser un ensemble de compétences interpersonnelles dans son activité au quotidien : esprit d'équipe, engagement, communication, empathie, gestion du temps, capacité d'adaptation...
9. la capacité à s'investir dans des projets d'envergure différente, à l'échelle d'un service, du site, de l'entreprise ou de la société
10. la capacité à se connaître, à s'autoévaluer, et à développer ses compétences tout au long de son parcours professionnel dans une logique d'amélioration continue

Blocs de compétences

RNCP35788BC01 — Assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits élaborés à partir de matrices biologiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Mesurer et contrôler le risque microbien afin de garantir l'hygiène des produits (sécurité et salubrité) en utilisant une palette exhaustive d'outils dédiés à l'analyse microbiologique

Utiliser les outils du responsable qualité et veiller à la conformité réglementaire des produits.

Appliquer les techniques de management et de communication afin de concevoir et d'assumer des missions de formation des personnels à l'hygiène.

Mesurer les caractéristiques intrinsèques des matières premières (produits végétaux, animaux et de la mer) en vue de leur transformation pour garantir leur valorisation en agro-alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Analyser organoleptiquement ou physiquement des aliments et interpréter les résultats de tests en rapport avec la composition et la structure physico-chimique des aliments.

Utiliser les outils mathématiques et statistiques nécessaires aux domaines scientifiques et techniques de l'agro-alimentaire, de l'industrie cosmétique ou de la santé.

Veiller au bon respect de la réglementation en vigueur en assurant une veille réglementaire et normative active sur le

domaine d'activité de l'entreprise et anticiper les évolutions des réglementations, en concertation avec les services Production, Maintenance, Méthodes et Recherche et Développement, afin de mettre en place les changements nécessaires aux nouvelles exigences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP35788BC02 — Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits et de développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir un plan d'hygiène et de nettoyage/désinfection.

Maîtriser les différentes étapes de la construction d'un plan "Hazard Analysis Critical Control Point", le faire vivre et l'améliorer.

Apporter un appui à la gestion de la santé et sécurité des personnes dans l'entreprise, en lien avec le droit du travail.

Analyser correctement des données avec des outils statistiques (plans d'expérience et analyses multidimensionnelles) et les interpréter pour identifier des actions correctives.

Concevoir et faire vivre un système de management spécifiques aux secteurs agroalimentaire, cosmétique et hygiène corporelle et aux établissements de santé,

en intégrant les notions de gestion des risques et des certifications spécifiques de chaque secteur d'activité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP35788BC03 — Concevoir et mettre en œuvre des projets dans un contexte industriel et international

LISTE DE COMPÉTENCES

Interagir avec les services support de l'entreprise en utilisant les concepts essentiels de marketing, stratégie, gestion financière et gestion de production.

Coordonner l'activité d'une équipe, diriger un service ou une structure.

Interagir en interne et en externe dans un contexte international.

Répondre à une problématique spécifique de gestion de projet d'analyses en agro-alimentaire ou autres domaines.

Appréhender le contexte socio-économique de l'entreprise afin d'être force d'action et de proposition dans la stratégie de développement de la structure.

Conduire des projets marketing, de la négociation-vente et de l'animation de réseaux de vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle
- Certification niveau B2 en Anglais

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

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans objet

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

Admission en 1ère année :

Les étudiants de classes préparatoires de type BCPST, TB ou PC/MP/PSI sont recrutés, sous statut d'étudiant ou sous statut d'étudiant en 1ère année et sous statut d'apprenti les deux dernières années, par la voie du concours Polytech. Les étudiants ayant validé un grade de licence, une formation de licence générale L3 (Chimie, Sciences de la Vie), de Bachelor Universitaire de Technologie BUT (Génie Biologique, Génie Chimique-Génie des Procédés), de Bachelor en Sciences de l'Ingénierie BSI ou à l'issue d'une classe préparatoire Adaptation Technicien Supérieur ATS (Biologie, Métiers de la Chimie) sont sélectionnés sur dossier et recrutés, sous statut d'étudiant ou sous statut d'étudiant en 1ère année et sous statut d'apprenti les deux dernières années. L'admission sur dossier en 1ère année est également ouverte à d'excellents candidats ayant validé une deuxième année de licence générale L2 (Chimie, Sciences de la Vie) ou une deuxième année de Bachelor Universitaire de Technologie BUT2 (Génie Biologique, Génie Chimique-Génie des Procédés) ou titulaire d'un Diplôme Universitaire de Technologie DUT (Génie Biologique, Génie Chimique-Génie des Procédés), d'un Brevet de Technicien Supérieur BTS (ABM, BioAc, Biotechnologie, QIAB), d'une licence professionnelle ou d'une formation jugée équivalente. Les dossiers sont disponibles sur le site internet de l'ESIAB, ou sur demande à la Scolarité de l'ESIAB. Les candidats retenus sont soit immédiatement admis sur liste principale par la Commission d'Admission, soit convoqués à un entretien de motivation, à l'issue duquel la Commission d'Admission prononce l'inscription (ou non) sur les listes principale et complémentaire.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Admission en 2ème année :

Des places sont ouvertes pour une admission directe en deuxième année sous statut d'étudiant, elles sont réservées à des étudiants de niveau M1 ou M2 et à d'excellents candidats ayant validé un grade de licence, une formation de licence générale L3 (Chimie, Sciences de la Vie) ou de Bachelor Universitaire de Technologie BUT (Génie Biologique, Génie Chimique-Génie des Procédés). Les modalités de sélection et d'admission de ces candidats sont du même type que celles des étudiants recrutés sur dossier en 1ère année.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Niveau de français :

Les candidats étrangers devront justifier en sus, par une attestation émise par un organisme officiel reconnu, d'une connaissance minimale de la langue française pour postuler. Le niveau B1 est exigé pour l'entrée en première année et le niveau B2 pour l'entrée en deuxième année. Une formation complémentaire en français préalable à l'entrée et/ou postérieure à l'entrée pourra être prescrite par l'école. Les étudiants étrangers peuvent aussi être amenés à suivre des cours complémentaires de FLE (Français comme Langue Etrangère) durant leur cursus de 2ème et 3ème année.

Formation continue :

L'accès à cette formation est également possible par la voie de la formation continue et de la validation des acquis de l'expérience (VAE) : Bureau REVA, 02 98 01 83 97 ; reva@univ-brest.fr

Cette offre de formation s'adresse à toutes personnes disposant d'au minimum trois années d'expérience

professionnelle en rapport avec le titre visé.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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

Composition du jury suivant les règles en vigueur à l'UBO.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Jurys semestriels d'année :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de l'année de formation, des enseignants et enseignant-chercheurs intervenant au cours de l'année ainsi que le directeur et l'ingénieur coordonnateur de formation du CFA de l'IFRIA Ouest.

Jury de fins d'études :

Le Directeur de l'Ecole est Président du jury

Les autres membres sont le responsable de l'année de formation, des enseignants et enseignant-chercheurs intervenant au cours de l'année ainsi que le directeur et l'ingénieur coordonnateur de formation du CFA de l'IFRIA Ouest.

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.

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	11 503 €
Selon la branche	10 000 € – 11 503 €
Prise en charge	Branches concernées
11 503 €	Valeur par défaut · 205 branches
10 500 €	CPNE de l'agriculture, CPNE des MFR, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des centres de gestion agréés et habilités agricoles
10 000 €	CPNEFP de l'enseignement privé indépendant

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
--	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	50	0	98 %	98 %

2022	55	0	98 %	97 %
2021	42	0	94 %	97 %
2020	48	0	95 %	97 %
2019	49	—	97 %	—
2018	45	0	97 %	94 %
2017	42	0	97 %	96 %
2016	45	0	94 %	96 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26580

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42753

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.univ-brest.fr/esiab/menu/Formations/Ingenieur-Microbiologie-et-Qualite/Presentation>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35788/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	09/2024 – 08/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	1 223 €
Coût moyen par dossier	1 223 €
Durée moyenne	1227 h
Période	08/2024
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.