

Ingénieur diplômé de l'Ecole supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de Bretagne INP, spécialité Agroalimentaire

RNCP35789 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 221p, 221r
Formacode(s)	21554, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1502, H1402, H1302, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/07/2026

Certificateur(s)

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

L'ingénieur diplômé de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité Agroalimentaire, en partenariat avec l'IFRIA Ouest, occupe un large spectre de fonctions répondant, au niveau technique comme au niveau managérial, aux besoins des petites et moyennes entreprises et à ceux des grands groupes : concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique, piloter une production alimentaire ou biologique, définir et mettre en œuvre une politique qualité-hygiène-sécurité-environnement, voire occuper des fonctions dans le champ du marketing, de la vente de produits et de la direction d'entreprises. Il possède des compétences pluridisciplinaires de l'ingénieur le rendant apte à évoluer dans les secteurs des industries de l'agroalimentaire mais aussi des industries connexes (biotechnologie, cosmétique,...).

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur en agroalimentaire conçoit et met en place de nouveaux produits, de nouvelles technologies dans un objectif de développement commercial et d'innovation en milieu industriel (humains, technologiques, financiers, informatiques, démarche qualité, sécurité, ...). Il analyse et comprend des problèmes de nature complexe pour définir les objectifs et le cadre de l'intervention. Il conçoit, développe et teste de nouveaux produits ou procédés.

L'ingénieur en agroalimentaire optimise et organise l'ensemble des solutions techniques (faisabilité, capacité, fiabilité, rentabilité) et des méthodes de production/fabrication de biens ou de produits, selon les impératifs de sécurité, de qualité et de productivité. Il planifie la production et organise les méthodes de fabrication et assure la gestion, le suivi

et l'amélioration continue de la production.

L'ingénieur en agroalimentaire coordonne et conduit l'évolution d'une équipe ou d'un service, gère le budget, dans le respect de la santé, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise. Il conduit et développe des projets industriels, manage des systèmes Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement et assure un rôle de manager des équipes. Il sait communiquer et prendre en compte la dimension internationale dans son travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1.
Évaluer et résoudre une problématique complexe rencontrée dans le secteur agroalimentaire, en s'appuyant sur un large champ de connaissances scientifiques notamment en analyse des risques, numérisation de l'entreprise et biotechnologie.
2. Définir et mettre en place des stratégies de veille réglementaire et de protection de la propriété industrielle sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise.
3. Définir les objectifs de production et mettre en place les moyens pour les réaliser (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc.) en tenant compte des aspects scientifiques, techniques, humains, sociaux et environnementaux.
4.
Définir et mettre en place des stratégies de management de la performance industrielle et de l'amélioration continue, mettre en place les indicateurs qualifiant l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'impact environnemental, le respect des objectifs, des coûts et des délais
5. Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.
6. Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.
7. Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle et maîtriser la communication avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise interne et externe, dans un contexte international.

Blocs de compétences

RNCP35789BC01 — Proposer et mettre en oeuvre des produits, des processus et méthodologies nouvelles dans les différents domaines (production, R&D, HQSE, marketing, vente, management) des industries agroalimentaires et industries connexes (biotechnologies et comestiques)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Évaluer tous les aspects d'une problématique, en s'appuyant sur la connaissance et la compréhension d'un large champ en sciences.
- Rechercher sur un sujet particulier des données, de la documentation scientifique et technique, ou la documentation réglementaire en vigueur, analyser et faire un résumé, une synthèse à des fins de décision, d'information de la hiérarchie, du service.
- Traduire des besoins fonctionnels en cahier des charges, étudier les spécifications et la faisabilité technologique du produit ou du procédé.
- Tester, identifier et traiter les dysfonctionnements éventuels du produit ou du procédé développé.
- Valider la protection industrielle par le dépôt de brevet une fois le concept abouti.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

RNCP35789BC02 — Organiser et gérer une production alimentaire ou biologique et accompagner son évolution

LISTE DE COMPÉTENCES

- Déterminer les objectifs de production, les moyens (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc.) nécessaires pour les réaliser.

- Définir les méthodes de travail, implantation des postes de travail (besoins en matières premières, matériel, pièces de sous-traitance...).
- Définir, mettre en place les indicateurs (analyse physique, biologique, statistiques) nécessaires à l'analyse des données d'activité d'une production ou de la qualité, en assurer le reporting à la direction.
- Contrôler l'application des procédures de règles d'hygiène, sécurité, qualité et environnement, le respect des objectifs, des coûts, des délais.
- Manager la performance industrielle.
- Organiser et coordonner la veille réglementaire, sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise industrielle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

RNCP35789BC03 — Gérer des projets industriels, les ressources humaines dans le respect des valeurs, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre la stratégie de l'entreprise, la décliner en actions au niveau de son service pour garantir la production attendue, la performance économique, le respect de la qualité et de la réglementation.
- Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.
- Améliorer les processus organisationnels et managériaux et accompagner leur évolution.
- Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.
- Maîtriser suffisamment l'anglais pour évoluer dans des groupes à dimension internationale, établir des contacts avec des fournisseurs étrangers, exploiter les notices techniques.
- Maîtriser la communication interne et externe avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise.
- Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle, de la diversité des alimentations et leur importance dans les échanges internationaux.

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 du 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 agroalimentaire en valorisant leurs activités dans les secteurs suivants :

- Industries agro-alimentaires
- Restauration collective/hors-foyer
- 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

- Responsable production, achat, approvisionnement, logistique
- Ingénieur recherche et développement

- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable
- Responsable formation, audit, réglementation
- Marketing, technico-commercial, gestion, chargé d'affaires

RÉGLEMENTATIONS 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 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 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, Contrat de professionnalisation, 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 étudiant, par la voie du concours Polytech. Les étudiants titulaires d'un niveau L2 (Chimie, Sciences de la Vie) ou d'un niveau BTS ou prépa post-BTS (Biologie, Sciences et Techniques des Aliments) ou d'un DUT (Génie Biologique ou Génie Chimique et Génie des Procédés, Génie industriel et maintenance, Génie électrique et informatique industrielle, Automatismes et Mesures Physiques) ou d'une formation jugée équivalente sont sélectionnés sur dossier propre. 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 L3, M1 ou M2. 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, APPRENTISSAGE, 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, 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 la formation, les trois responsables d'année ainsi que le directeur et l'ingénieur coordonnateur de formation du CFA de l'IFRIA Ouest.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

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

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	10 400 €
Selon la branche	9 851 € – 10 400 €
Prise en charge	Branches concernées
10 400 €	Valeur par défaut · 212 branches
9 851 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/07/2026
-------------------------------------	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	27	—	100 %	—
2018	25	—	100 %	91 %
2017	28	—	100 %	100 %
2016	29	—	96 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26595

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42752

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

https://www.univ-brest.fr/esiab/menu/Formations/Formation-d_ingenieurs-agroalimentaire-ESIAB/Presentation

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35789/>