

Ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique UniLaSalle, spécialité agroalimentaire et santé

RNCP36413 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 331, 312
Formacode(s)	21554, 34052, 42754, 43070
Code(s) ROME	H1302, M1703, G1601, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2024

Certificateur(s)

INSTITUT POLYTECHNIQUE UNILASALLE · SIRET : 78050719000012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Contexte

Les entreprises productrices de denrées alimentaires doivent aujourd'hui faire face à de nombreux enjeux en matière :

- De transition alimentaire : le consommateur attend aujourd'hui des produits sains, responsables et éthiques. Les entreprises productrices de denrées alimentaires doivent ainsi proposer des produits plus sains (propriétés sanitaires, nutritionnelles, démarche clean label...), plus respectueux de l'environnement (bilan carbone, ressources locales), dans un contexte de demande de transparence grandissante avec le consommateur (origine des ingrédients, traçabilité maîtrisée, mentions de labels ou de scores consommateurs). Les entreprises productrices de denrées alimentaires sont ainsi amenées à retravailler la formulation de leurs produits, ainsi que leurs circuits d'approvisionnement. Elles doivent également garantir plus que jamais une innocuité parfaite de leurs produits en se prémunissant contre les risques sanitaires, ou bien encore de fraudes alimentaires.
- D'alimentation personnalisée : le consommateur est de plus en plus en attente de produits répondant spécifiquement à ses besoins ou ses attentes : produits sans gluten, hypoallergéniques, répondants à des besoins nutritionnels spécifiques ou compatibles avec certains types de pathologies. Les industries alimentaires doivent donc adapter leurs gammes de produits afin de davantage personnaliser leur offre alimentaire.
- De transition environnementale : les industries alimentaires doivent être leviers importants de la préservation environnementale. La réduction du bilan carbone de leurs produits, l'optimisation des consommations énergétiques, la réduction de la consommation des emballages non recyclables, la lutte contre le gaspillage alimentaire, sont autant de chantiers pour lesquels les industries alimentaires ont besoin d'ingénieurs capables de proposer des solutions d'amélioration répondant à ces enjeux
- De transition numérique : dans un souci de performance industrielle, de réduction de la pénibilité de certaines activités professionnelles, les industries alimentaires renforcent l'automatisation, voire la numérisation de leurs équipements de production.

Objectifs

L'Ingénieur, diplômé de l'Institut Polytechnique UniLaSalle, spécialité AgroAlimentation et Santé exerce son activité aussi bien dans des entreprises principalement des secteurs agroalimentaires, commerce et distribution, de la restauration collective que des organismes publics, parapublics ou territoriaux de santé. Il est doté d'un socle

scientifique, technique et managérial, large et solide lui permettant d'exercer dans principalement dans 3 fonctions. Il a pour mission d'innover, de développer des produits ou solutions alimentaires à vocation santé et/ou des services auprès de consommateurs et populations à besoins alimentaires spécifiques?; d'en assurer la qualité (contrôle qualité du process et/ou du produit, mise en place et suivi du système qualité ...) ou alors de participer à sa promotion et sa commercialisation. En acteur responsable, il prend également en compte la dimension sociale et sociétale dans un contexte mondialisé et en constante évolution, ainsi que les enjeux stratégiques du développement durable. Il peut ainsi occuper tous les postes réunissant responsabilité et compétences techniques.

ACTIVITÉS VISÉES

Les ingénieurs de la spécialité AgroAlimentation et Santé sont employés dans tous les domaines de l'alimentation?: de la transformation des denrées alimentaires à l'étude de leur impact sur la santé des populations. Ils seront impliqués dans l'exercice des activités de?:

- Recherche et développement de produits alimentaires avec des fonctions de Responsable R&D, chargé de projet R&D, Ingénieur de Recherche en biotechnologies industrielles?;
- Maîtrise de la qualité, de la sécurité sanitaire ou du suivi réglementaire des produits alimentaires et de santé avec des fonctions de Responsable (Assurance) Qualité, Responsable QHSE, Responsable de Laboratoire, consultant QHSE, Ingénieur affaires réglementaires?;
- Gestion de production et maîtrise de la performance industrielle et du supply chain management avec des fonctions de Chef de projet industriel, Ingénieur process, Responsable de production, Ingénieur logistique, Responsable Achats?;
- Marketing, communication et innovation produits avec des fonctions de Chef de produits, Chef de secteurs, Directeur commercial, Responsable Marketing, Responsable Comptes-clés clients?;
- Gestion de Prestations de Restauration Collective et de Santé avec des fonctions de Coordinateur de l'exploitation des prestations de restauration, de Responsable régional, de Coordinateur Territorial.
- Prévention et Promotion de la Santé avec des fonctions de Chargé de projets en Nutrition, Conseil en Alimentation, Chargé de Recherche, Ingénieur Nutrition?;

Ces activités sont principalement exercées dans les secteurs de l'Agroalimentaire, de la Restauration Collective, de la Grande distribution, du Conseil, des Mutuelles et Institutions Publiques, Collectivités Territoriales ou Organismes de Recherche.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Ce référentiel de compétences initiales correspond au niveau de compétences attendues d'un ingénieur débutant (début de carrière) qui peut exercer pleinement sa profession de manière autonome dans son champ d'activités.

La certification comme ingénieur implique la vérification des 15 compétences suivantes réparties en 3 domaines :

1. 1er domaine de compétence : l'acquisition de connaissances scientifiques et techniques et la maîtrise de leur mise en œuvre

C1 Mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments. Ces compétences sont permises par une solide connaissance et compréhension des aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit.

C2:

Traiter des données utiles à toute entreprise en lien avec l'alimentation (industrie, grande distribution, restauration...), planifier et organiser la production alimentaire, améliorer l'efficacité des procédés (modélisation), améliorer l'efficacité des organisations (TPM) ; développer l'approche système de l'entreprise (ISO), évaluer l'état physio(patho)logique des populations et des individus tout au long de la vie. Ces compétences sont permises par la maîtrise de méthodes, d'outils et de techniques diverses.

C3 Identifier et analyser les systèmes pour concevoir, planifier ; concrétiser, tester et valider un projet dans une démarche d'amélioration continue dans le domaine de la transformation des aliments, de la communication et de la prévention santé, ou du Marketing et de la communication

C4 Effectuer des activités de recherches fondamentales et appliquées à l'aplomb des enjeux des secteurs de l'alimentation et de la santé par la mise en place de plan d'expérimentation et de modélisation ainsi que le traitement et l'interprétation des résultats

C5 Réaliser et synthétiser une veille technique et/ou réglementaire, une recherche bibliographique sur dans le domaine de l'agroalimentaire, de l'alimentation et de la santé. Sélectionner les informations pertinentes, les évaluer, les exploiter, et structurer leur accessibilité par la mise en place et l'entretien d'un système documentaire

C6 Avoir des critères de durabilité à moyen et long terme dans toute analyse et action et savoir anticiper les évolutions sectorielles, sociétales, environnementales et économiques afin de proposer des solutions adaptées. Prendre en compte l'analyse du cycle de vie produit dans toute conduite de projet.

B. 2ème domaine de compétence :

l'adaptation aux exigences propres de l'entreprise et de la société

C7 - Analyser les enjeux et défis des entreprises et organismes de production alimentaire et de promotion (prévention et éducation) de la santé (dimensions stratégiques et économiques, respect de la qualité, compétitivité et productivité, exigences commerciales) afin de les intégrer et dans son organisation et son évolution.

C8 - Prendre en compte les enjeux des relations au travail, d'éthique, de responsabilité, de sécurité et de santé au travail et savoir s'y référer pour contribuer à leur respect, leur déploiement dans le cadre des activités de recherche, de développement, de maîtrise de la qualité, de production, de conseil ou commercial de l'entreprise de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé.

C9 - Dans le cadre et le respect des principes du développement durable, prendre en compte les aspects globaux économiques, environnementaux et sociétaux en les intégrant localement dans ses activités de conduite de projets de développement, les activités de gestion des entreprises de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé ou au quotidien dans une optique d'amélioration continue, dans un contexte tant national qu'international.

C10 - Discerner, prendre du recul, faire preuve de sens critique dans ses activités et celles de l'entreprise ainsi que de proactivité dans la recherche et la proposition de solutions dans les domaines de la recherche et développement de produits, de l'amélioration des systèmes qualité ou de la performance de l'entreprise. La recherche de solutions s'applique également à la compréhension des effets sur la santé de la matrice alimentaire, de l'amélioration nutritionnelle des produits et aux dispositifs d'accompagnement des populations.

C 3ème domaine de compétence : la prise en compte de la dimension organisationnelle, personnelle et culturelle

C11 - S'intégrer dans l'organisation et l'évolution de l'entreprise par l'animation d'équipes, la conduite de projets transversaux interservices, la mise en œuvre d'une bonne collaboration en permettant à tous de saisir les enjeux et contraintes de chacun. Être médiateur et faire preuve de diplomatie afin de permettre la déclinaison des orientations stratégiques de l'entreprise sur le plan opérationnel, dans les domaines de l'agroalimentaire, de la prévention et de la communication santé, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.

C12 - Entreprendre et innover en AgroAlimentation Santé dans un contexte personnel et professionnel.

C13 - Être à l'écoute des différentes attentes consommateurs à l'échelle internationale, s'adapter à des techniques et pratiques différentes, et à des références réglementaires et normatives spécifiques. Répondre aux exigences de travail liées aux importations et exportations de produits mais également comprendre les politiques internationales en matière de prévention et de promotion de la santé. Respect des autres dans leur altérité.

C14 - Identifier ses attentes professionnelles et personnelles, et les aligner aux services de la réalisation de projets, faire des compromis, et être moteur de son évolution en se fixant des objectifs en lien avec les enjeux de société. Faire preuve d'une grande flexibilité professionnelle tant dans un poste que dans sa carrière. Être apte à développer et faire évoluer ses compétences tout au long de la vie.

Blocs de compétences

RNCP36413BC01 — Elaborer un diagnostic pour déterminer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et analyser les besoins du client, du marché ou une réponse à un appel d'offres?;
- Etablir une veille concurrentielle, réglementaire et documentaire?;
- Définir la faisabilité d'un projet en fonction des contraintes identifiées en lien avec la direction financière, les équipes de production et les équipes Qualité ;
- Assurer la supervision des stocks des produits, équipements, matériels et consommables et définir les besoins en approvisionnement et préparer les commandes en faisant le lien avec les équipes logistiques et commerciales ;
- Définir les orientations stratégiques Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement d'une structure par la prise en compte du contexte de l'entreprise et des contraintes liées à l'ensemble de ses parties intéressées externes (clients, fournisseurs, réglementation, contexte politique...)
- Evaluer la conformité d'un produit, de l'application de consignes de qualité, de production, ou encore de sécurité

des personnes par la conduite d'audits, identifier les anomalies et les dysfonctionnements et leurs coûts?;

- Elaborer un diagnostic relatif à la sécurité sanitaire des produits fabriqués ou à l'impact environnemental potentiel de l'entreprise dans le respect des exigences réglementaire et des demandes clients ;
- Identifier les informations à communiquer à un public, les diffuser, et les actualiser?;
- Organiser des dispositifs d'animation et de sensibilisation relatives à la diffusion de ces informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais de dossiers thématiques d'analyse stratégique d'entreprises d'études, de leurs politiques QHSE, mettant en œuvre des méthodes d'analyses des risques (de marché, ou QHSE par exemple...). Ces compétences d'établissement de diagnostic seront également particulièrement développées sur la base de rapport d'étonnements réalisés suite à une expérience professionnelle, ou par le biais d'audits blancs réalisés dans le cadre d'une rencontre avec une entreprise.

RNCP36413BC02 — Mettre en place les outils et les méthodes permettant d'évaluer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Déterminer les axes d'évolution technologiques, élaborer les solutions techniques, et concevoir le dossier technique en lien avec les fournisseurs actuels ou potentiel et les équipes techniques de l'entreprise ;
- Définir les méthodes, les moyens d'études et de conception et leur mise en œuvre ;
- Réaliser des tests et des essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point nécessaires à l'élaboration d'un produit ou la mise en place d'un procédé en lien avec les équipes de production et dans le respect des attentes clients ;
- Concevoir les protocoles d'analyse ou les procédures Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (QHSE), en garantir la fiabilité et les faire évoluer. Former / sensibiliser les utilisateurs à ces procédures et les accompagner dans leur mise en pratique avec l'appui des responsables hiérarchiques ;
- Mettre en place une procédure de gestion documentaire et de traitement des dossiers en lien avec l'ensemble des services de l'entreprise ;
- Élaborer les dossiers d'homologation, mettre en place des procédures de certification, préparer l'entreprise à l'obtention d'une certification en fédérant l'ensemble des équipes autour d'actions de mises en conformité nécessaires à leur obtention ;
- Concevoir les modalités de fabrication d'un produit selon les impératifs de production, les standards de qualité et en assurer le pilotage ;
- Réaliser un plan Marketing ;
- Mettre en place des méthodes d'identification de la satisfaction client (enquêtes...) - Identifier les insatisfactions client, les faire connaître auprès des services concernés, et fédérer les équipes autour de la mise en place d'actions d'amélioration continue ;
- Définir des méthodes d'animation des actions collectives de prévention et d'éducation à la santé ;
- Mettre en place des méthodes de lutte contre la production de déchets et le gaspillage alimentaire en impliquant les salariés de tous les postes responsables d'un gaspillage dans une démarche globale.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais de projets d'année ou de semestre au sein desquels les apprenants sont amenés à identifier et mettre en œuvre des solutions techniques en lien avec un enjeu spécifiques. Ces solutions peuvent avoir pour objectif d'améliorer les caractéristiques ou la formulation d'un produit alimentaire, ou bien encore de proposer des plans d'action d'amélioration continue en lien avec des problématiques qualité ou production d'entreprises alimentaires. Les sujets traités en entreprise sont évalués conjointement par le biais d'un mémoire et d'un oral par l'école et l'entreprise.

RNCP36413BC03 — Utiliser les techniques de traitement des données pour évaluer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Traiter l'information (la collecter, la classer et la mettre à jour) et la diffuser auprès de l'ensemble des parties intéressées internes et /ou externes à l'entreprise ;
- Maîtriser les outils de traitements statistiques de données et savoir vulgariser l'information issue de ces analyses de données ;
- Maîtriser les logiciels et outils numériques de gestion des systèmes d'information en adéquation avec les besoins des différents services de l'entreprise ;
- Superviser l'implémentation et la mise à jour de banques de données de références en la rendant accessible à l'ensemble des parties intéressées ;
- Planifier et suivre la réalisation des mesures et analyses et interpréter les résultats ;
- Analyser les résultats de vente et proposer des ajustements ;
- Vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel ainsi que le planning du personnel ;
- Elaborer des programmes et des algorithmes permettant de renforcer l'automatisation des procédés de fabrication, d'intégrer davantage d'équipements numériques dédiés au pilotage d'équipements de production, ou encore de mieux traiter les informations de production ou de gestion de denrées alimentaires ;
- Concevoir et/ou mettre en place des bases de données nécessaires à la gestion des stocks de produits alimentaires, la gestion des données relatifs aux fournisseurs et aux clients, à l'organisation des productions alimentaires ou bien encore à la maîtrise des risques sanitaires relatifs à un procédé de fabrication.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais d'études de cas ou d'exercices pratiques. Ces études de cas peuvent amener les apprenants à concevoir une base de données, mettre en œuvre des algorithmes pour en extraire les informations pertinentes, mettre en œuvre les bons outils statistiques pour traiter et interpréter les résultats. Ces compétences sont également mises en œuvre dans le cadre de projet d'études au sein desquels les apprenants produisent des données en lien avec le développement de produits alimentaires ou l'analyse de leurs risques sanitaires par exemple et analysent les données récoltées par la mise en œuvre d'outils statistiques adéquats.

RNCP36413BC04 — Proposer des solutions adaptées pour améliorer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Penser la résolution des problèmes avec un angle systémique à l'échelle de l'entreprise, de la filière ou d'un territoire, quelle que soit l'étendue de celui-ci ;
- Piloter un projet ;
- Diriger un service, une structure, et coordonner l'activité d'une équipe ;
- Proposer des axes d'amélioration relatifs à des procédures techniques, au respect de bonnes pratiques de qualité, de sécurité sanitaire, de sécurité au travail, aux aspects environnementaux de l'entreprise et sensibiliser le personnel ;
- Proposer des modèles de distribution, de nouveaux outils de communication et de valorisation commerciale des concepts / produits définis ;
- Proposer des solutions techniques de développement de produits alimentaires adaptés à des besoins technologiques et nutritionnels, satisfaisant aux contraintes environnementales et économiques, et répondant aux attentes et besoins des clients et consommateurs ;
- Accompagner l'industrialisation à grande échelle des produits développés ;
- Proposer des méthodes d'identification et des critères de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits ;
- Proposer des axes de développement et de communication de politiques de santé publiques à l'échelle d'un territoire ;
- Proposer des solutions nutritionnelles ou d'accompagnement nutritionnel adaptés aux besoins d'un individu, d'une population ou d'une collectivité ;

- Communiquer des informations, des concepts, des recommandations ou des directives, à l'écrit ou à l'oral, en français ou en anglais, en utilisant de manière adéquate la terminologie adaptée en fonction de la demande ou des attentes de l'interlocuteur ;
- Coordonner la gestion des prestations de restauration dans des établissements de soins pour des personnes fragiles en lien avec le personnel de santé et le prestataire de restauration ;
- Accompagner les populations fragiles et les aidants au retour ou au maintien à domicile par la mise en œuvre de solutions adéquates notamment une revisite de leur alimentation mais aussi l'emploi d'outils technologiques de monitoring.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront évaluées par le biais de projets d'année ou de semestre au sein desquels les apprenants sont amenés à identifier et mettre en œuvre des solutions techniques en lien avec un enjeu spécifique. Ces solutions peuvent avoir pour objectif d'améliorer les caractéristiques ou la formulation d'un produit alimentaire, ou bien encore de proposer des plans d'action d'amélioration continue en lien avec des problématiques qualité ou production d'entreprises alimentaires. Les sujets traités en entreprise sont évalués conjointement par le biais d'un mémoire et d'un oral par l'école et l'entreprise.

RNCP36413BC05 — Proposer une alimentation adaptée à la situation physiologique de l'individu et la promouvoir

LISTE DE COMPÉTENCES

- Définir un menu selon les attentes des clients ;
- Superviser l'élaboration des menus et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient ;
- Travailler à l'élaboration des plats pour les enfants, personnes âgées ou médicalisées ;
- Coordonner des actions d'insertion professionnelle au sein d'un réseau de partenaires ;
- Coordonner des actions d'éducation au sein d'un réseau de partenaires ;
- Coordonner des actions de santé au sein d'un réseau de partenaires.

Ces compétences seront mises en œuvre dans le cadre d'activités relatives au marché de l'agroalimentaire et de l'alimentation santé, aux processus de développement et de transformation des denrées alimentaires, ainsi qu'aux problématiques liées à l'état nutritionnel des populations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais de projets encadrés au sein desquels les apprenants sont amenés à concevoir des produits dédiés à des populations ayant des besoins alimentaires spécifiques en lien direct avec les populations concernées ou dans le cadre de projets commandités. Les sujets traités en entreprise sont évalués conjointement par le biais d'une soutenance et d'un oral par l'école et l'entreprise.

RNCP36413BC06 — Préparer, décider, communiquer, mettre en œuvre les solutions permettant le développement, la production d'aliments, et la maîtrise de leurs qualités

LISTE DE COMPÉTENCES

- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires, négocier un contrat, contrôler et suivre la réalisation d'une prestation ;
- Élaborer un cahier des charges et réaliser un appel d'offres · Sensibiliser un public à une démarche qualité et au respect des procédures et normes Qualité, Sécurité, Environnement (QSE) ;
- Préconiser les méthodes et outils de gestion des risques et concevoir des scénarios d'accident et suivre la mise en œuvre des actions de prévention des risques ;
- Valider les résultats de mesures et d'analyses et communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires aux élus, institutions, organismes et leur apporter un appui technique ;
- Mettre en place des procédures qualité et contrôler leur application, les promouvoir et former à leur usage ;
- Délivrer des autorisations d'activités et déterminer leurs modalités d'exécution (port d'équipements spécial, habilitation, permis feu...).

Ces compétences seront mises en œuvre dans le cadre d'activités relatives au marché de l'agroalimentaire et de l'alimentation santé, aux processus de développement et de transformation des denrées alimentaires, ainsi qu'aux

problématiques liées à l'état nutritionnel des populations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais d'études de cas de mise en situation professionnelles, des simulations d'audits, de projets encadrés au sein desquels les apprenants sont amenés à établir des recommandations d'actions d'améliorations continues qualité pour un commanditaire, ou la constitution de dossiers de conformité réglementaire sur un sujet donné. Les sujets traités en entreprise sont évalués conjointement par le biais d'un mémoire et d'un oral par l'école et l'entreprise.

RNCP36413BC07 — Traduire les qualités des produits en bénéfices consommateurs, définir le positionnement de l'offre proposée aux segments cibles, créer et gérer les plans d'actions

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer le plan média de mise sur le marché d'un produit ;
- Concevoir des supports de promotion des produits ;
- Concevoir un argumentaire produit ;
- Définir le développement et le pilotage d'un site internet.

Ces compétences seront mises en œuvre dans le cadre d'activités relatives au marché de l'agroalimentaire et de l'alimentation santé, aux processus de développement et de transformation des denrées alimentaires, ainsi qu'aux problématiques liées à l'état nutritionnel des populations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences seront validées au travers d'écrits individuels, de comptes rendus, d'exposés ou soutenance résultant de mises en situation liées à des expérimentations en laboratoire ou en milieu professionnel, ainsi que sous forme de dossiers ou de projets en équipe. Plus spécifiquement pour ce bloc, les compétences seront particulièrement évaluées par le biais de projets d'année au sein desquels les apprenants doivent proposer des concepts de produits sur la base d'une analyse de marché, parfois sous forme de challenges proposés par des entreprises. Les sujets traités en entreprise sont évalués conjointement par le biais d'un mémoire et d'un oral par l'école et l'entreprise.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les Ingénieurs de la spécialité Agroalimentaire et Santé sont employés dans divers domaines de l'Agroalimentaire et de la prévention santé : en Industries Agroalimentaires, en Audit/Conseil, en Restauration, en Santé sur le secteur public, parapublic ou territorial (mutuelles), et en Commerce / Distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les grandes fonctions occupées par les ingénieurs débutants en Agroalimentaire et santé sont :

- Responsable R&D, chargé de projet R&D, Ingénieur de Recherche en biotechnologies industrielles ;
- Responsable (Assurance) Qualité, Responsable QHSE, Responsable de Laboratoire, consultant QHSE, Ingénieur affaires réglementaires ;
- Chef de projet industriel, Ingénieur process, Responsable de production, Ingénieur logistique, Responsable Achats ;
- Chef de produits, Chef de secteurs, Directeur commercial, Responsable Marketing, Responsable Comptes-clés clients ;
- Coordinateur de l'exploitation des prestations de restauration, de Responsable régional, de Coordinateur Territorial ;
- Chargé de projets en Nutrition, Conseil en Alimentation, Chargé de Recherche, Ingénieur Nutrition.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

RAS

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 779 €
Familles professionnelles (FAP)	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) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) 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) R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée) R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	93 600
Jugés difficiles à recruter	51 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) R1X68 — Employés des services commerciaux R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, VAE

Ce Jury est présidé par l'Ingénieur Général, représentant du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) et est composé du Directeur Général ou son représentant, le Directeur Délégué, du Directeur de l'Enseignement et des Formations, des Directeurs de Formation (tous enseignants), du Directeur de l'Apprentissage et des Formations par Alternance (enseignant), du Responsable d'Année (enseignant), du Responsable du Service International ou un Coordinateur des Langues (enseignant) et du Directeur Mission éducative et Vie Étudiante.

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	8 830 €
Selon la branche	8 696 € – 9 971 €
Prise en charge	Branches concernées
8 830 €	Valeur par défaut · 203 branches
9 971 €	CPNE Transport aérien : personnel au sol, CPNE chimie, CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil, CPNE des industries de santé (CPNEIS), CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
9 141 €	CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie
8 696 €	CPNEFP Import-Export

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2024
-------------------------------------	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	130	1	70 %	—
2019	124	2	87 %	91 %
2018	110	1	82 %	87 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP4180

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39337

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36413/>