

Ingénieur diplômé de l'école Polytechnique universitaire de l'Université de Lille, spécialité Agroalimentaire

RNCP39320 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	112, 221
Formacode(s)	21554, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1502, H1401, H1302, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2025

Certificateur(s)

UNIVERSITE DE LILLE · SIRET : 13002975400012

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
FORMASUP NORD-PAS DE CALAIS	42813525500050	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'industrie alimentaire, premier secteur d'activité français, ainsi que les industries en lien avec la valorisation du vivant (industrie chimique, biotechnologie, cosmétique, distribution), font face à des défis majeurs : enjeux de productivité, de qualité et de sécurité sanitaire dans un contexte concurrentiel et réglementaire toujours plus exigeant, évolution des attentes des consommateurs, révolution numérique et développement de l'industrie 4.0, enjeux environnementaux et sociétaux.

L'objectif de cette certification est de présenter des ingénieurs exerçant dans le domaine du génie biologique et alimentaire, capables de relever ces défis et de répondre aux besoins des grands groupes, petites et moyennes entreprises de ces secteurs. La certification ouvre sur un spectre de fonctions couvrant les métiers de la qualité-hygiène-sécurité-environnement, de la production et de la R&D, voire les métiers de chef de produit et chargé d'affaires.

ACTIVITÉS VISÉES

Les ingénieurs certifiés dans la spécialité Agroalimentaire de Polytech Lille sont amenés au travers de leurs missions quotidiennes ou de projets spécifiques, à exercer les activités suivantes :

- La mise en œuvre des politiques Qualité, Hygiène et Sécurité alimentaire, Sécurité du personnel et de l'Environnement professionnel et naturel (Q/HS/SE) de systèmes de production alimentaires ou biologiques :
- la réalisation d'une veille réglementaire, la vérification de l'application des normes et réglementations en vigueur ;
- l'élaboration et la mise en œuvre opérationnelle des procédures Q/HS/SE ;
- le pilotage des processus de certification Q/HS/SE.
- L'organisation, la supervision et l'amélioration des systèmes de production alimentaires ou biologiques :
- la définition des objectifs de production et des moyens (humains, matériels, méthodes) nécessaires pour les

réaliser, en intégrant les impératifs de coûts, délais, quantité et Q/HS/SE ;

- la planification et le pilotage de la production en intégrant les principes de l'amélioration continue, le management d'une équipe production.
- La conception et le développement des produits ou procédés alimentaires ou biologiques innovants :
- la réalisation d'une veille scientifique, technique, réglementaire et concurrentielle ;
- l'élaboration d'une stratégie d'étude pour explorer une piste d'innovation produit ou procédé ;
- la définition des moyens d'étude nécessaires (humains, matériels, méthodes).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Au terme de sa certification, l'ingénieur Agroalimentaire possède un ensemble de compétences spécifiques liées à sa spécialité et reposant sur une solide culture scientifique, lui permettant de poser et de résoudre des problèmes complexes dans le domaine du génie biologique et alimentaire :

- Traiter une problématique ou un projet industriel du domaine du génie biologique et alimentaire en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques spécifiques (biochimie, nutrition, microbiologie, sciences des aliments, génie des procédés)
- Participer à l'élaboration de la stratégie d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique, et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDERS (Développement Durable et Responsabilité Sociétale).
- Piloter le système de management Q/HS/SE (Développement Durable et Responsabilité Sociétale) d'une production alimentaire ou biologique : élaborer et faire évoluer les documentations et procédures Q/HS/SE, s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle, identifier et analyser les dysfonctionnements, les non conformités, les risques, diagnostiquer les causes, identifier des solutions, piloter des plans d'actions préventives et correctives, piloter un processus de certification Q/HS/SE
- Piloter et améliorer un système de production alimentaire ou biologique : définir les objectifs de production et les moyens (humains, matériels, méthodes) nécessaires pour les réaliser en intégrant les impératifs de coûts, délais, quantité et QHSE, s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle, les faire évoluer dans un objectif d'amélioration continue
- Piloter des projets de R&D pour explorer une piste d'innovation ou d'amélioration d'un produit ou procédé alimentaire ou biologique : établir la faisabilité technique, économique et réglementaire, établir un cahier des charges, élaborer une stratégie d'étude (méthodes, moyens) et piloter sa mise en œuvre, analyser les résultats, produire des livrables scientifiques et techniques

Au-delà de ces compétences scientifiques et techniques spécifiques, l'ingénieur doit être capable d'appréhender et de gérer des situations complexes au sein d'un système socio-économique grâce à des compétences transversales de type méthodologies, sociales et personnelles :

- Identifier, analyser et exploiter les informations scientifiques, techniques et réglementaires pertinentes afin de traiter une problématique ou un projet industriel
- Assurer le pilotage d'un projet avec une approche globale, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDERS
- Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel
- Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes en situation de handicap
- Manager une équipe, gérer des conflits
- Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels

Blocs de compétences

RNCP39320BC01 — Concevoir et mettre en œuvre des politiques Qualité, Hygiène et Sécurité alimentaire, Sécurité du personnel et de l'Environnement professionnel et naturel (Q/HS/SE) dans le domaine du génie biologique et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Mener un projet Q/HS/SE du domaine du génie biologique et alimentaire en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.

Participer à l'élaboration de la politique Q/HS/SE d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDERS.

Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.

Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes en situation de handicap.

Manager une équipe, gérer des conflits.

Réaliser une veille réglementaire et s'assurer du respect de la réglementation Q/HS/SE en vigueur.

Concevoir et assurer la mise en œuvre d'un système de management Q/HS/SE dans le domaine alimentaire ou biologique: élaborer et faire vivre la documentation Q/HS/SE (procédures, consignes, document unique), en contrôler l'application ; définir et assurer le suivi des méthodes de contrôle (matières premières, produits finis, déchets, nettoyage, matériels, locaux).

Effectuer le pilotage Q/HS/SE d'une production alimentaire ou biologique et mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue: construire des indicateurs, élaborer des tableaux de suivi, analyser les résultats, les communiquer (au niveau du service et à la hiérarchie) ; identifier les dysfonctionnements, les non conformités, les risques ; diagnostiquer les causes, identifier des solutions ; piloter des plans d'actions préventives et correctives Q/HS/SE.

Identifier et organiser des actions de formation et de sensibilisation Q/HS/SE du personnel.

Réaliser un audit interne, un audit fournisseur, préparer un audit externe en vue d'obtenir une certification.

Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.

Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socio-économique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap

RNCP39320BC02 — Conduire, gérer et faire évoluer des productions alimentaires ou biologiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Mener un projet de production alimentaire ou biologique en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.

Participer à l'élaboration de la stratégie de production d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS.

Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.

Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes en situation de handicap.

Organiser une production alimentaire ou biologique : planifier la charge de production, gérer les effectifs, coordonner la circulation des matières premières et produits finis ; manager une équipe production, gérer des conflits ; établir des procédures

Effectuer le pilotage d'une production alimentaire ou biologique et mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue : construire des indicateurs, élaborer des tableaux de suivi, analyser les données de production ; contrôler l'application des procédures, identifier les pistes d'amélioration, les besoins d'investissement ; piloter des groupes de travail, des plans d'actions préventives et correctives.

Contrôler l'application des règles Q/HS/SE.

Utiliser les outils numériques de gestion de production et participer à la mise en place d'un ERP (Enterprise Resource Planning).

Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.

Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socio-économique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap

RNCP39320BC03 — Concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique

LISTE DE COMPÉTENCES

Mener un projet de Recherche et Développement (R&D) alimentaire ou biologique en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.

Participer à l'élaboration de la stratégie R&D d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS.

Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.

Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes en situation de handicap.

Manager une équipe, gérer des conflits.

Piloter une veille scientifique, technique, réglementaire, concurrentielle, identifier des pistes d'innovation (amélioration ou création).

Mener un avant-projet R&D alimentaire ou biologique: établir la faisabilité technique, économique et réglementaire, élaborer un cahier des charges, définir les méthodes, les moyens d'étude, de conception et de mise en œuvre.

Piloter un projet R&D alimentaire ou biologique: planifier des tests et essais, concevoir des prototypes, des modèles, interpréter les résultats.

Rédiger des livrables scientifiques et techniques (protocoles d'essai, plans d'expériences, notes de synthèse, dossiers techniques), des rapports d'avancement de projet.

Valoriser et présenter ses travaux R&D en externe (publications scientifiques, participation à des colloques, salons), consolider des partenariats et des réseaux (organismes de recherche, industriels, institutionnels).

Participer à un processus de validation de propriété industrielle.

Participer à un processus d'industrialisation.

Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un plan marketing.

Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.

Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socio-économique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

D'une manière générale, les ingénieurs spécialité Agroalimentaire de Polytech Lille interviennent dans les secteurs d'activité suivants :

- Agroalimentaire
- Commerce et distribution
- Industries chimiques, cosmétiques, pharmaceutiques, biotechnologiques
- Conseil, ingénierie

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ingénieur qualité, hygiène, sécurité, environnement

Ingénieur production, exploitation, logistique

Ingénieur recherche et développement

Ingénieur conseil

Responsable achats, approvisionnement

Chargé d'affaires

Chef de produit

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Certification professionnelle de niveau 5 ou 6 (type BUT, BTS, Licences...) ou équivalent

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Directeur de l'école (Président du jury), les directeurs des spécialités, 1 enseignant-chercheur ou enseignant par

spécialité.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur de l'école (Président du jury), le correspondant VAE de l'école, 1 enseignant-chercheurs ou enseignants de la spécialité, 2 professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2025
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2030
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP36809

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40520

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.polytech-lille.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39320/>