Ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique UniLaSalle, spécialité Agroalimentation et Santé

RNCP39337 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 312, 331
Formacode(s)	21554, 43070, 31407, 32062, 15099
Code(s) ROME	G1601, H1206, H1302, K1205, M1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2025

Certificateur(s)

INSTITUT POLYTECHNIQUE UNILASALLE · SIRET : 78050719000012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET 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, éthiques et respectueux de l'environnement. 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.

• De recrutement et de formation : toutes ces transitions pré-citées nécessitent une dynamique renforcée de recrutement sur certains postes clés ainsi qu'un accompagnement dans l'évolution des compétences associées à ces nouveaux besoins.

L'Ingénieur, diplômé de l'Institut Polytechnique UniLaSalle, spécialité AgroAlimentation et Santé exercera une activité

dont l'objectif principal sera de contribuer à l'évolution de ce secteur de l'alimentation :

- Au sein d'entreprises principalement des secteurs agroalimentaires, commerce et distribution, de la restauration collective que des organismes publics, parapublics ou territoriaux de santé.
- Ses acquis scientifiques, techniques et managériaux, lui permettant de devenir notamment un acteur :
- De l'innovation et du développement des produits ou solutions alimentaires plus durables et responsables, à vocation santé ou encore davantages adaptés à des populations ayant des besoins alimentaires spécifiques ;
- Du maintien de la garantie de leur qualité (contrôle qualité du process et/ou du produit, mise en place et suivi du système qualité …)
- De la performance de leur industrialisation, en matière d'optimisation des ressources utilisées (matières premières, énergie, eau…), de préservation de l'environnement et de numérisation des équipements industriels
- De la promotion de ces produits et leurs commercialisations
- De l'évaluation de la santé globale d'une population, et surtout de la mise en place d'actions de prévention, de sensibilisation et programme territoriaux d'amélioration de la santé publique par l'alimentation.

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. Dans le cadre de cette fonction, l'ingénieur est amené à coordonner des projets de développement de nouveau produits ou de rénovation de produits existants. Cette coordination intègre à la fois des éléments techniques (choix des fournisseurs, des ingrédients, des recettes), budgétaires (cout de développement), environnementaux et nutritionnels.
- Maîtrise de la qualité, de la sécurité sanitaire ou du suivi réglementaire des produits alimentaires et de santé. Dans le cadre de cette fonction, l'ingénieur est amené à identifier les évolutions règlementaires, normatives, et issus des exigences clients afin de faire adapter les pratiques de production au sien de son entreprise. Il assure ensuite le contrôle de leur respect, l'assurance de la conformité des produits sur le marché et la performance de la mise en œuvre des procédures d'urgences si nécessaire.
- Gestion de production et maîtrise de la performance industrielle. Dans le cadre de cette fonction l'ingénieur doit assurer le bon fonctionnement des équipements industriels, coordonner les activités de production de façon respecter les calendriers de production, et identifier toutes les sources de dysfonctionnement techniques, humains, ou méthodologique de façon à y apporter les solutions appropriées)
- Marketing, communication et innovation produits. Dans le cadre de cette fonction, l'ingénieur doit analyser les marchés pour faire évoluer les axes stratégiques de l'entreprise en matière de positionnement marketing, de développement de nouveaux produits ou de leurs adaptations, et de mise en œuvre de stratégies commerciales appropriées
- Gestion de Prestations de Restauration Collective et de Santé. Dans ce cadre, l'ingénieur aura pour mission de coordonner les activités de production de denrées alimentaires dédiées aux organismes de restauration collective et leur distribution sur un territoire donné. Il aura également pour mission d'y coordonner le développement de nouvelles offres alimentaires spécifiquement adaptés aux publics visés (enfants, personnes âgées, personnes en situation de handicap….)
- Prévention et Promotion de la Santé. Dans ce cadre, l'ingénieur aura pour mission de mener des activités épidémiologiques afin d'améliorer la connaissance de l'état de santé de populations, et de mettre en place des plans d'actions de prévention et d'éducation à la santé ou des plans alimentaires territoriaux dans un objectif d'amélioration de la santé publique.

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 :

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

- Développer un produit, mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation, organiser des productions industrielles, garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises, analyser les contraintes liées au

comportement alimentaire grâce à une bonne connaissance et compréhension des aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés de fabrication, et des effets sur la santé des aliments.

- Traiter des données utiles à toute entreprise en lien avec l'alimentation (industrie, grande distribution, restauration…), planifier et organiser la production alimentaire, améliorer l'efficience des procédés (modélisation), améliorer l'efficience des organisations par la mise en œuvre de méthodes spécifiques ; développer l'approche système de l'entreprise sur base des recommandations normatives, évaluer l'état physiologique des populations et des individus tout au long de la vie par la maitrise des méthodes, outils et techniques appropriées.
- 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 grâce à une identification et analyse des systèmes de l'entreprise ou d'un secteur d'activité.
- Mener 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.
- 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.
- Intégrer 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 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

- Intégrer les enjeux et défis de l'entreprise (dimensions stratégiques et économiques, respect de la qualité, compétitivité et productivité, exigences commerciales) dans son organisation et son évolution.
- Déployer et faire respecter les obligations et bonnes pratiques relatives aux enjeux des relations au travail, d'éthique, de responsabilité, de sécurité et de santé au travail 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.
- 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.
- 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

- 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.
- Entreprendre et innover en AgroAlimentation Santé dans un contexte personnel et professionnel
- Assurer une veille et s'adapter à des techniques et pratiques différentes, à des références règlementaires et normatives spécifiques ainsi qu'aux attentes consommateurs à l'échelle internationale. 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. Respecter les autres dans leur altérité.
- 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

RNCP39337BC01 — Elaborer des diagnostics d'état de santé de populations, de qualité de produits, de systèmes de transformations et de marchés nécessaires à l'identification des besoins spécifiques du consommateur ainsi qu'à l'élaboration, la production et la promotion de produits alimentairesaires 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 dans le cadre d'activités relatives au marché de l'agroalimentaire, de la restauration collective, d'organismes privés ou publics de prévention santé ou d'organismes de recherche en Alimentation et Santé
• Etablir une veille concurrentielle, réglementaire et documentaire ;
• Définir la faisabilité d'un projet en fonction des contraintes économiques, techniques, , organisationnelles et écologiques identifiées dans le cadre d'activités relatives au marché de l'agroalimentaire, de la restauration collective, d'organismes privés ou publics de prévention santé ou d'organismes de recherche en Alimentation et Santé
• Assurer la supervision des stocks des produits, équipements, matériels et consommables et définir les besoins en approvisionnement et préparer les commandes au sein d'industries alimentaires ou d'organismes de restauration collective
• Définir les orientations stratégiques en matière d'Hygiène, de Qualité, de Sécurité et d'Environnement d'une structure productrice et transformatrice de denrées alimentaires
• Evaluer la conformité d'un produit alimentaire aux différentes exigences normatives, règlementaires, ainsi qu'aux attentes des clients et consommateurs en matière de qualité sanitaire, organoleptique, nutritionnelle, d'aptitude à la conservation et d'impact environnemental et social.
• Evaluer la conformité de l'application de consignes de qualité, de production, ou encore de sécurité des personnes par la conduite d'audits, l'identification d'anomalies, des dysfonctionnements et de leurs coûts au sein de structures productrices et transformatrices de denrées alimentaires
• Elaborer un diagnostic relatif à la sécurité sanitaire des produits fabriqués ou à l'impact environnemental potentiel de l'entreprise ;
• Identifier les informations à communiquer à un public, les diffuser, et les actualiser dans le cadre d'une communication pilotée par une structure transformatrice de denrées alimentaires, d'organismes privés ou publics de prévention santé ou d'organismes de recherche en Alimentation et Santé

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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

RAS

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

RAS

RNCP39337BC02 — Mettre en place les outils et les méthodes permettant de concevoir, produire, promouvoir des produits alimentaires intégrant les besoins spécifiques du consommateur et permettant également d'évaluer l'impact de ces produits et de leur mode de consommation en matière de santé publique

LISTE DE COMPÉTENCES

• Déterminer les axes d'évolution technologiques, élaborer les solutions techniques, et concevoir le dossier technique nécessaire à l'élaboration d'un produit, son industrialisation, et sa distribution
• Définir les méthodes, les moyens d'études et de conception et leur mise en œuvre relatif à tout projet de développement, de mise en production, de commercialisation de denrées alimentaires et de mise en place de projets de prévention et d'éducation à la santé
• Réaliser des tests et des essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point nécessaire à l'élaboration

d’un produit, son analyse ou la mise en place d’un procédé
• Concevoir les protocoles d’analyse ou les procédures Qualité, en garantir la fiabilité et les faire évoluer au sein d’entreprises productrices, transformatrices ou dont la vocation est d’analyser denrées alimentaires
• Mettre en place une procédure de gestion documentaire et de traitement des dossiers dans toute entreprise de production et d’analyse de denrées alimentaires ou tout organisme de recherche ou de prévention et d’éducation à la santé
• Elaborer les dossiers d’homologation, mettre en place des procédures de certification, préparer l’entreprise qui transforme ou analyse des denrées alimentaires à l’obtention d’une certification
• Concevoir les modalités de fabrication d’un produit alimentaire selon les impératifs de production, les standards de qualité et en assurer le pilotage
• Réaliser un plan Marketing destiné à assurer la promotion et la commercialisation de produits alimentaires
• Mettre en place des méthodes d’identification de la satisfaction client (enquêtes...) dans toute entreprise de production et d’analyse de denrées alimentaires ou tout organisme de recherche ou de prévention et d’éducation à la santé
• 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

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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé le bloc de compétence n°1

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé le bloc de compétence n°1

RNCP39337BC03 — Utiliser les techniques de traitement de données et les exploiter afin de concevoir, produire, promouvoir des produits alimentaires intégrant les besoins spécifiques du consommateur et permettant également d’évaluer l’impact de ces produits et de leur mode de consommation en matière de santé publique

LISTE DE COMPÉTENCES

• Collecter, classer, mettre à jour et traiter les informations nécessaires à la réalisation d’études de marché (tendances de consommation, analyse de concurrence, données commerciales…), au développement de produits alimentaires (recettes, données relatives propriétés des ingrédients et des produits développés…), à leur industrialisation (données techniques, paramètres de procédés, indicateurs de production et de performance…), à la maitrise de leur qualité (Informations de traçabilité, résultats de contrôles et d’analyses…), à l’étude de leur impact sur la santé du consommateur (données issues d’essais et d’analyse sur les produits ou des consommateurs sains ou malades), et à l’analyse de la santé publique (données épidémiologiques…).
• Implémenter et utiliser les outils de traitements statistiques des données citées dans le point précédant
• Implémenter et utiliser les logiciels et outils numériques de gestion des systèmes d’informations nécessaires à la consolidation de bases de données clients, à l’enregistrement des matières premières et produits finis au sein d’une entreprise transformatrice de denrées alimentaires, à la planification et la maîtrise des activités de production, à la mise en œuvre de la traçabilité des produits et aux analyses de risques sanitaires, à la planification des activités logistiques et commerciales ou à la supervision de l’état de santé d’une population
• Superviser l’implémentation et la mise à jour de banques de données de références utiles pour toutes les entreprises qui produisent des denrées alimentaires, les analysent, ou analysent des données épidémiologiques.
• Planifier et suivre la réalisation des mesures et analyses et interpréter les résultats. Ces mesures portent sur des données de marché (enquêtes consommateurs), les propriétés technologiques, nutritionnelles, sanitaires des denrées alimentaires, sur des données de production, des données commerciales, ou bien encore sur des données épidémiologiques.

- Analyser les résultats de vente de denrées alimentaires et proposer des ajustements
- Vérifier les éléments d’activité et de gestion administrative du personnel ainsi que le planning du personnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences sont 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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé le bloc de compétence n°1

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé le bloc de compétence n°1

RNCP39337BC04 — Proposer des solutions adaptées afin de concevoir, produire, promouvoir des produits alimentaires intégrant les besoins spécifiques du consommateur et permettant également d’améliorer l’impact de ces produits et de leur mode de consommation en matière de santé publique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Résoudre des problèmes avec un angle systémique à l’échelle de l’entreprise, de la filière ou d’un territoire, afin de conduire une dynamique d’amélioration continue dans le cadre de projets de développement de produits alimentaires, de production de denrées à grande échelle, de leur commercialisation et leur distribution. Cette dynamique d’amélioration continue s’applique également à tous projets de prévention à la santé tels que la mise en place de plans alimentaires territoriaux.
- Piloter un projet : élaborer un cahier des charges, concevoir un plan d'action, planifier les étapes, élaborer et suivre le budget, accompagner une équipe d’un projet de développement industriel alimentaire et / ou de prévention et d’éducation à la santé en prenant en compte les aspects sociétaux et environnementaux
- Diriger un service et coordonner l’activité d’une équipe au sein d’une structure de transformation, d’analyse de denrées alimentaires, de conseil aux entreprises agroalimentaires, ou au sein de structures publiques ou privées de prévention et d’éducation à la santé
- 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 des entreprises transformatrices de produits alimentaires et sensibiliser le personnel.
- Proposer des modèles de distribution, de nouveaux outils de communication et de valorisation commerciale des concepts / produits définis au sein d’industries agroalimentaire ou d’organismes de grande distribution
- 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 alimentaires développés
- Proposer des méthodes d’identification et des critères de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires
- 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 dans une optique de commercialisation de produits alimentaires, de maîtrise de leur production et de leur qualité, et communication de messages de prévention et d’éducation à la santé à destination du grand public ou de professionnels de santé.
- 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 sont 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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

RNCP39337BC05 — Proposer une alimentation adaptée à la situation physiologique de l'individu et savoir la promouvoir

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire des analyses épidémiologiques permettant d'identifier des leviers d'actions appropriés d'amélioration de l'étant de santé de populations, au sein d'une structure, ou dans le domaine public.
- Coordonner des projets aboutissant à des propositions d'offres globales de repas répondant aux attentes des clients, à leurs besoins alimentaires spécifiques au regard de leur situation physiopathologique dans des structures hospitalières, centres de soins, maisons de retraite, dans le respect des contraintes relatives à la composition des repas, l'équilibre alimentaire et leur cout de production.
- Coordonner la mise en place de plans alimentaires territoriaux, permettant à l'échelle d'un territoire identifié, la mise en relations de divers organismes privés ou publics (organismes de financement, producteurs de denrées alimentaires, transformateurs, grossistes, organismes de restauration) dont l'aboutissement est l'amélioration de l'offre alimentaire sur le territoire identifié
- Structurer des réseaux de partenariats permettant la mise en place de plans alimentaires territoriaux
- Coordonnée des actions d'éducation à la santé à destination de professionnels de restauration et de professionnels de santé afin de sensibiliser, de conseiller ces acteurs et de créer du lien entre eux afin que les produits alimentaires proposés soient davantages adaptés à l'état physiopathologique des patients et afin de favoriser l'intégration d'une offre alimentaire adaptée à une prise en charge médicale spécifique.
- Coordonner des actions de Superviser l'élaboration des menus et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
- Conseiller les organismes de restauration accueillant des populations ayant des besoins alimentaires spécifiques (Enfants, personnes âgées ou médicalisées) afin de proposer une offre alimentaire globale adaptée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences sont 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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

RNCP39337BC06 — Développer, produire et maîtriser la qualité de denrées alimentaires produites en industries ou en organismes de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

• Sélectionner des fournisseurs de matières premières, sous-traitants, prestataires, négocier un contrat, contrôler et suivre la réalisation d'une prestation nécessaire au bon fonctionnement d'une structure transformatrice de denrées alimentaires (prestations de maintenance, de nettoyage, de lutte contre les nuisibles, ou de sous-traitance d'une partie de la production).
• Elaborer un cahier des charges et réaliser un appel d'offres permettant la contractualisation des caractéristiques des produits alimentaires développés et produits pour un client (distributeur, grossiste, organisme de restauration).
• Sensibiliser un public à une démarche qualité et au respect des procédures et normes Qualité, Sécurité, Environnement afin de limiter les risques de non-conformité des produits alimentaires fabriqués liés à des erreurs humaines.
• Mettre en place des procédures qualité et contrôler leur application, les promouvoir et former à leur usage
• Définir et mettre en place les méthodes et outils de gestion des risques industriels et concevoir des scénarios d'accident industriels afin de prévenir leur survenue ou de développer ses capacités à y faire face en cas de besoin
• 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 si nécessaire
• Délivrer des autorisations d'activités au sein des entreprises transformatrice de denrées alimentaires et déterminer leurs modalités d'exécution (port d'équipements spécial, habilitation, permis feu...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences sont 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 règlementaire 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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

RNCP39337BC07 — Développer des stratégies de communication basées sur les bénéfices consommateur des produits, définir le positionnement de l'offre proposée aux segments cibles, créer et gérer les plans d'actions marketing et commerciaux

LISTE DE COMPÉTENCES

• Elaborer le plan média de mise sur le marché de produits alimentaires, définir les méthodes de communication adaptées à la stratégie marketing définie
• Concevoir un argumentaire produit adapté aux caractéristiques spécifiques du produit alimentaire à mettre en avant pour sa commercialisation
• Concevoir des supports de promotion et de communication des produits alimentaires permettant de mettre en avant leurs bénéfices consommateurs, en particulier les bénéfices santé des produits commercialisés (allégations nutritionnelles, allégations de santé…) dans le respect de la règlementation française et Européenne.
• Développer et piloter un site internet permettant la présentation et la mise en valeur d'une marque et d'un produit alimentaire nécessaire au développement de sa notoriété
• Décider des stratégies de marques à adopter selon les catégories de produits alimentaires commercialisées par l'entreprise
• Décider des stratégies commerciales et des techniques de négociations commerciales les plus adaptées aux produits commercialisés et à la typologie de clients visées (autres industries, grande distribution, petits commerces…)
• Piloter la stratégie de placement des produits développés par l'entreprise, par la prise de décision des lieux de vente (physiques ou numériques), de la place des produits au sein de ces lieux de vente et de l'utilisation de canaux de communications innovants via la mobilisation de techniques de marketing digital (via sites de drive, plateformes de vente en ligne, réseaux sociaux).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ces compétences sont 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.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir validé les blocs n°2 et n°3

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les Ingénieurs de la spécialité agroalimentation 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 AgroAlimentation 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)	2 717 €

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) V4X85 — Professionnels de l'action sociale · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	103 660
Jugés difficiles à recruter	50 %
Emplois saisonniers	29 %
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 V4X85 — Professionnels de l'action sociale

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- En début de 1ère Année, préférentiellement après un Baccalauréat général avec options scientifiques ainsi qu'un niveau acceptable en Anglais et en Français. Certains Baccalauréats technologiques sont également acceptés : STAV, STI2D et STL.
- En début de 2ème Année, après avoir obtenu une Licence 1 en sciences et technologies de la santé (STS) (biochimie, biologie, microbiologie…) ou encore avoir validé une 1ère année de classe préparatoire (BCPST, MPSI, PCSI, MP….) de DUT (génie biologique…) ou avoir obtenu un BTS (AnaBiotech, Sciences et technologie des aliments, diététique…). Un bon niveau en Anglais et en Français sont attendus.
- En début de 3ème Année après obtention de Bachelors (diététique et nutrition notamment), de BTS validés avec expérience professionnelle, de DUT/BUT validés (génie biologique, Hygiène, Sécurité, Environnement…), de Licence 2 STS validées (biologie, biochimie, sciences du vivant…) ou encore ayant validé une 2ère année de classe préparatoire (BCPST, TB…) Un niveau avancé en Anglais est attendu. Le diplôme d'Agroalimentation et Santé est accessible à partir de la 3ème année par la voie de la formation initiale ou la voie de l'apprentissage.

- En début de 4ème Année, Les étudiants admissibles en 4ème année peuvent être issus d'un BUT validé (selon résultats), ou de divers Master 1 ou 2 (biologie, biosciences, ingénierie de la santé, microbiologie…). Un niveau avancé en Anglais est attendu. Le diplôme d'Agroalimentation et Santé est accessible à partir de la 4ème année par la voie de la formation initiale, la voie de l'apprentissage ou en tant que stagiaire de la formation continue.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

De manière générale, le bloc de compétences 1 est un prérequis pour l'acquisition des blocs 2 et 3. De même, l'acquisition des 3 premiers blocs de compétences est nécessaire pour l'obtention des blocs 4 et 5.

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

Ce Jury est Présidé par l'Ingénieur Général, représentant du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) et est composé du Directeur Général ou son représentant, le Directeur Délégué, du Directeur de l'Enseignement et des Formations, des Directeurs de Formation, du Directeur de l'Apprentissage et des Formations par Alternance, du Directeur Mission éducative et Vie Étudiante, du Responsable d'Année et du Responsable du Service International ou un Coordinateur des Langues.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Ce Jury est spécifique, désigné par le Directeur général de l'Institut Polytechnique UniLaSalle. Il comprend au moins cinq membres dont une majorité d'enseignants-chercheurs de l'établissement et une présence significative de représentants professionnels qualifiés.

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	31/08/2025
Date de dernière délivrance possible	31/08/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	143	0	85 %	—
2021	119	0	86 %	92 %
2020	130	1	70 %	96 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP36413

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP40931

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP34291, RNCP34295, RNCP35114, RNCP35262, RNCP35720, RNCP35995, RNCP36032, RNCP36179, RNCP36180, RNCP36620, RNCP36809, RNCP37026, RNCP37373, RNCP37595, RNCP37959, RNCP37960, RNCP9888

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
https://www.unilasalle.fr/formations/ingenieur-agro-alimentation-sante
https://www.unilasalle.fr/formations/ingenieur-en-alimentation-et-sante-par-apprentissage

Fiche officielle (France Compétences)

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39337/