

Ingénieur diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro), spécialité agroalimentaire

RNCP39914 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 312, 326
Formacode(s)	21554, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1206, H1502, H1302, H2502, M1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

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

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT · SIRET : 13002622200013

<https://www.institut-agro.fr/>

Partenaires habilités

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

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les enjeux de la transition agroécologique et sociétale appellent de la part des acteurs de l'enseignement supérieur et de la recherche une évolution forte des certifications d'ingénieur du vivant, répondant ainsi aux attentes des nouvelles générations.

Conduire la transition vers une société décarbonée, juste et résiliente suppose de former les étudiants, et citoyens, aux enjeux écologiques.

Faisant ce constat, l'Institut Agro Rennes-Angers a pour ambition de faire évoluer en France et dans le monde les systèmes alimentaires vers plus de durabilité, d'équité et d'efficacité nutritionnelle. Cela implique d'agir au niveau de la transformation, en garantissant sécurité des aliments, traçabilité, performance et sobriété des procédés, depuis l'amont agricole incluant la gestion des ressources naturelles jusqu'à l'aval des filières dans la conduite des chaînes logistiques et la compréhension des marchés.

A travers la certification d'ingénieur en agroalimentaire, l'Institut Agro Rennes-Angers prépare de futurs professionnels à faire face aux défis sociétaux et environnementaux grâce à une culture scientifique, économique et citoyenne.

Grâce à une approche pluridisciplinaire et systémique, les diplômés de l'école savent intégrer de multiples

paramètres dans leurs analyses et décisions : les évolutions technologiques et réglementaires européennes et internationales, le changement climatique, l'érosion de la biodiversité, la raréfaction des ressources, ainsi que les conséquences économiques et sociales de ces mutations.

ACTIVITÉS VISÉES

Pilotage d'une unité de production et de transformation alimentaire selon une trajectoire sobre et durable :

- Optimisation des procédés de production.
- Organisation, gestion des activités et supervision de la production.
- Amélioration des rendements et indicateurs de performance.
- Mise en place de mesures visant à réduire l'impact environnemental de la production

Gestion du système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement pour conduire les transitions agroécologiques et sociétales :

- Elaboration et pilotage du système QHSE
- Rédaction d'études de faisabilité.
- Coordination et diffusion de l'information QHSE.
- Gestion des audits et certifications.

Conduite de projet de Recherche et Développement de produits éco-conçus :

- Eco-conception de nouveaux produits, procédés et/ou emballages.
- Rédaction d'études de faisabilité.
- Participation à l'écosystème innovation.
- Elaboration d'un cahier des charges sur la base d'un plan d'actions, d'indicateurs et d'objectifs formalisés.

Conception et mise en œuvre de la dimension marketing d'un produit en respectant les enjeux de durabilité :

- Contribution à la vision stratégique de l'entreprise.
- Veille concurrentielle, informationnelle et innovation.
- Analyse du marché
- Construction de stratégies marketing.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Prendre des responsabilités pour optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit dans une perspective de durabilité.
- Conduire un projet de production et transformation alimentaire (conception, pilotage, coordination, mise en œuvre et gestion, évaluation), en mobilisant une approche pluridisciplinaire et une démarche qualité.
- Prendre en compte les enjeux de l'entreprise dans la gestion du projet de production et transformation alimentaire : dimension économique, environnementale, respect de la qualité, compétitivité, exigences commerciales et intelligence économique.
- Résoudre des problèmes complexes afin d'optimiser la performance industrielle en respectant les principes de développement durable, Responsabilité Sociale des Entreprises et d'écoconception.
- Mettre en place des normes et procédures pour garantir la qualité des produits alimentaires en s'appuyant sur une veille réglementaire.
- Concevoir et améliorer le système de management QHSE dans une démarche d'amélioration continue, pour respecter les évolutions de la réglementation et obtenir une certification ou un label.
- Superviser les étapes de production et piloter des audits internes, afin de veiller à la conformité des infrastructures, machines, produits et services.
- Communiquer par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant son discours et ses méthodes au public concerné, en interne et en externe.
- Conduire une analyse réflexive et distanciée en prenant en compte le diagnostic et les préconisations de l'organisation afin d'élaborer un plan d'actions QHSE qui tienne compte des enjeux de relations au travail, de sécurité, de santé et de diversité.
- Conduire un projet de Recherche et Développement de produits, procédés et/ou emballages selon une démarche scientifique étayée et rigoureuse, dans un contexte d'étude complexe et imprévisible, en respectant la réglementation, les normes qualité et le cahier des charges.
- Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes innovantes dans le but d'améliorer l'efficacité des procédés de production alimentaire et développer de nouveaux produits alimentaires favorisant la transition écologique, en tenant compte des enjeux du développement durable, attentes sociétales et besoins des entreprises.
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau et dans des contextes internationaux dans le but de développer ses activités, partenariats, et transposer les innovations provenant d'autres

domaines d'activité.

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées afin d'assurer la protection et la valorisation des innovations par des procédures adaptés (brevets, certificats d'obtention...)
- Analyser la concurrence ainsi que le contexte social, politique, économique, technologique et marketing du marché agroalimentaire grâce à des outils opérationnels dans le but d'établir un diagnostic des enjeux et opportunités.
- Définir les orientations stratégiques marketing de l'entreprise au moyen de diagnostics internes et externes de l'entreprise et en fixant des objectifs financiers et commerciaux afin de mettre en place une démarche de marketing opérationnel.
- Mettre en place et évaluer le résultat des actions de marketing opérationnel en prenant en compte les objectifs fixés, les moyens alloués et les enjeux du développement durable.
- Définir et tester le marché afin de produire des contenus de développement ou d'optimisation d'un produit qui tienne compte des enjeux de durabilité ainsi que ceux de l'entreprise (dimension économique, respect de la qualité, exigences commerciales et intelligence économique).

Blocs de compétences

RNCP39914BC01 — Piloter une unité de production et de transformation alimentaire selon une trajectoire sobre et durable.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Prendre des responsabilités pour optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit dans une perspective de durabilité.
- Conduire un projet de production et transformation alimentaire (conception, pilotage, coordination, mise en œuvre et gestion, évaluation), en mobilisant une approche pluridisciplinaire et une démarche qualité, en tenant compte des facteurs humains, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- Prendre en compte les enjeux de l'entreprise dans la gestion du projet de production et transformation alimentaire : dimension économique, environnementale, respect de la qualité, compétitivité, exigences commerciales et intelligence économique.
- Résoudre des problèmes complexes afin d'optimiser la performance industrielle en respectant les principes de développement durable, Responsabilité Sociale des Entreprises et d'écoconception.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

RNCP39914BC02 — Gérer un système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement pour conduire les transitions agroécologiques et sociétales en entreprise.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en place des normes et procédures pour garantir la qualité des produits alimentaires en s'appuyant sur une veille réglementaire.
- Concevoir et améliorer le système de management QHSE dans une démarche d'amélioration continue, pour respecter les évolutions de la réglementation et obtenir une certification ou un label.
- Superviser les étapes de production et piloter des audits internes, afin de veiller à la conformité des infrastructures, machines, produits et services.
- Communiquer par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant son discours et ses méthodes au public concerné, en interne et en externe.
- Conduire une analyse réflexive et distanciée en prenant en compte le diagnostic et les préconisations de l'organisation afin d'élaborer un plan d'actions QHSE qui tienne compte des facteurs humains (formation, reconversion, adaptation aux postes de travail) et de l'entreprise dans lequel sont conduites les transitions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

RNCP39914BC03 — Conduire un projet de Recherche et Développement de produits agroalimentaires éco-conçus.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mobiliser des savoirs hautement scientifiques dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans le domaine agroalimentaire afin de développer des produits, procédés et/ou emballages selon une démarche scientifique étayée et rigoureuse, en respectant la réglementation, les normes qualité et le cahier des charges.
- Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes innovantes dans le but d'améliorer l'efficacité des procédés de production alimentaire et développer de nouveaux produits alimentaires favorisant la transition écologique, en tenant compte des enjeux du développement durable, attentes sociétales et besoins des entreprises.
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau et dans des contextes internationaux dans le but de développer ses activités, partenariats, et transposer les innovations provenant d'autres domaines d'activité.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées afin d'assurer la protection et la valorisation des innovations par des procédures adaptées (brevets, certificats d'obtention...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance orale

RNCP39914BC04 — Concevoir et mettre en œuvre la dimension marketing d'un produit agroalimentaire en respectant les enjeux de durabilité.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser la concurrence ainsi que le contexte social, politique, économique, technologique et marketing du marché agroalimentaire grâce à des outils opérationnels dans le but d'établir un diagnostic des enjeux et opportunités.
- Définir les orientations stratégiques marketing de l'entreprise au moyen de diagnostics internes et externes de l'entreprise et en fixant des objectifs financiers et commerciaux afin de mettre en place une démarche de marketing opérationnel.
- Mettre en place et évaluer le résultat des actions de marketing opérationnel en prenant en compte les objectifs fixés, les moyens alloués et les enjeux du développement durable.
- Définir et tester le marché afin de produire des contenus de développement ou d'optimisation d'un produit qui tienne compte des enjeux de durabilité ainsi que ceux de l'entreprise (dimension économique, respect de la qualité, exigences commerciales et intelligence économique).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

RNCP39914BC05 — Option 1 : Construire des filières agricoles et alimentaires résilientes au moyen des politiques publiques.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : identification, modélisation et simulation pour résoudre des problèmes complexes même non familiers et complètement indéfinis dans le but d'accélérer les transitions vers des modèles agricoles résilients.
- Mobiliser des approches numériques et outils informatiques de traitements quantitatifs et qualitatifs, statistiques et économétrique dans le but de réaliser des simulations et prévisions.
- Innover, entreprendre et évaluer les effets d'une stratégie politique en intégrant les enjeux du développement durable et les responsabilités éthiques et professionnelles.
- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères et l'ouverture culturelle associée afin de s'adapter aux contextes internationaux et multiculturels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC06 — Option 2 : Concevoir des solutions innovantes pour répondre aux enjeux du changement climatique.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande de gestion des ressources du territoire afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes.
- Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée et mettre en place des dispositifs expérimentaux de façon à résoudre les problèmes environnementaux liés aux activités humaines, en prenant en compte les enjeux et besoins de la société et les principes de développement durable.
- Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : concevoir des solutions sur les plans préventif, correctif ou curatif, en valider la conformité et sa mise en œuvre selon les exigences des industries, des municipalités ou des institutions gouvernementales et les enjeux socioéconomiques et environnementaux de son utilisation à long terme.
- Connaître et comprendre un large champ de sciences fondamentales (aménagement des milieux, économie et sociologie rurale, hydrologie, science du sol, écologie quantitative, hydrobiologie continentale, écotechnologie...) et la capacité d'analyse et de synthèse qui leur est associée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC07 — Option 3 : Exploiter des données multiples pour résoudre des problèmes complexes dans l'agriculture, l'alimentaire et l'environnement.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier, modéliser et implémenter une solution permettant de résoudre un problème complexe de science des données.
- Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée en science des données, afin de concevoir et mettre en œuvre des méthodes, technologies et algorithmes.
- Analyser et synthétiser avec esprit critique diverses ressources spécialisées en science des données afin de les exploiter pour l'appréhension d'un problème de prédiction.
- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution pour le traitement, la visualisation de données complexes ou la programmation de référence en science des données.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas

- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC08 — Option 4 : Créer et développer des produits alimentaires.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en place une démarche méthodologique de développement de produit en prenant en compte les enjeux, la complexité d'une demande en respect des évolutions de la réglementation et des besoins de la société.
- Se servir de façon autonome des outils informatiques pour mener une analyse sensorielle et texturale des produits qui soit en adéquation avec l'analyse fonctionnelle des besoins utilisateurs.
- Conduire un projet d'innovation, de rénovation ou d'optimisation pour un produit, procédure ou emballage pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.
- Effectuer des activités de recherche dans le but d'élaborer des protocoles expérimentaux et piloter des essais dans le respect du cahier des charges et les enjeux de responsabilité en matière d'alimentation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC09 — Option 5 : Transformer le lait en différents types de produits laitiers.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mobiliser des savoirs hautement spécialisés en physico-chimie laitière et génie laitier afin de raisonner les transformations laitières et proposer des pistes d'innovation pour l'industrie laitière.
- Gérer une démarche d'amélioration continue en intégrant une démarche qualité dans le but de maîtriser la qualité des produits finis obtenus, dans le respect de la réglementation et de l'environnement.
- Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes des processus technologiques de transformation laitière en respectant la réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité.
- Piloter l'activité industrielle en mobilisant des compétences pluridisciplinaires et en veillant à l'optimisation de la performance industrielle par le biais d'outils et de solutions adaptées et/ou innovantes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC10 — Option 6 : Gérer la production industrielle alimentaire.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Prendre des responsabilités dans le but de gérer la production industrielle et réviser la performance stratégique d'une équipe, en respectant les principes d'éthique, de sécurité, de santé au travail et de diversité, dans une démarche QHSE.
- Gérer des contextes professionnels complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles pour fabriquer des produits de qualité et améliorer les process en respectant les contraintes liées à la sécurité alimentaire, aux normes environnementales et aux enjeux de relations au travail, de sécurité, de santé et de diversité.
- Contrôler le processus de fabrication et les résultats obtenus au regard du cahier des charges afin d'optimiser la performance industrielle dans une démarche d'amélioration continue.
- Garantir l'approvisionnement, la continuité du flux de production et optimiser les coûts en prenant en compte les enjeux économiques, commerciaux et qualité de l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales

- Rapport de stage

RNCP39914BC11 — Option 7 : Manager les chaînes alimentaires et les liens aux marchés.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Communiquer à des fins de négociation par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant ses méthodes et son discours au public.
- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur l'étude du comportement consommateur pour modéliser et analyser des études qualitatives et quantitatives.
- Conduire une analyse merchandising réflexive et distanciée dans le but d'améliorer les performances commerciales de la structure, en prenant en compte les enjeux et besoins de la société merchandising.
- Se servir de façon autonome des outils de marketing numériques afin d'analyser la rentabilité et piloter la performance financière.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC12 — Option 8 : Conduire un projet de recherche en biologie moléculaire et cellulaire.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Résoudre des problèmes complexes en mobilisant les concepts fondamentaux en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.
- Pratiquer une démarche expérimentale adaptée à un problème en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.
- Collecter et analyser des données issues des expériences de biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.
- Conduire un projet de recherche en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large, pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

RNCP39914BC13 — Option 9 : Développer des produits alimentaires fonctionnels.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Effectuer des activités de Recherche afin de déterminer les propriétés organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques d'un aliment, d'un ingrédient ou d'un complément alimentaire en utilisant les outils analytiques adaptés.
- Construire une démarche expérimentale en utilisant les méthodes et outils adéquats en vue de la caractérisation par différentes données analytiques et du contrôle réglementaire d'un produit dans une démarche qualité microbiologique et physicochimique.
- Conduire la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques et concevoir des méthodes de conservation des aliments en identifiant en prenant en compte le bénéfice nutritionnel et physiologique sur la base de données scientifiques, et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit.
- Rédiger des dossiers de demande de certification à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques des secteurs agroalimentaire, nutraceutique et cosmétique afin de positionner sur le marché des aliments fonctionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes
- Etudes de cas
- Gestion de projets
- Productions écrites et orales

- Rapport de stage

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Industries agroalimentaires
- Cabinets d'études et conseils
- Commerce et distribution alimentaire
- Société informatique et numérique
- Industries pharmaceutiques et cosmétiques

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Production industrielle : ingénieur production, ingénieur process, responsable performance et amélioration continue, chef d'équipe/atelier...
- Études, recherche-développement ingénierie : chef de projet recherche et développement, chargé d'études de projets industriels, ingénieur en analyse sensorielle...
- Qualité, certification, audit : Responsable qualité, Ingénieur hygiène-qualité-sécurité-environnement, chargé d'affaires réglementaires...
- Marketing – Commerce : chef de produit, chef de marché, consultant marketing, Chargé d'études marketing, responsable des ventes, chef de secteur GMS, Ingénieur technico-commercial...
- Statistiques : data scientist, data analyst
- Achat, approvisionnement, logistiques : Acheteur, responsable approvisionnements et achats, prévisionniste des ventes, Ingénieur planificateur, responsable ordonnancement...
- Responsable d'exploitation agricole

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)	2 908 €

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)
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)
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)

Projets de recrutement (BMO 2026)	47 665
-----------------------------------	--------

Jugés difficiles à recruter	41 %
-----------------------------	------

Emplois saisonniers	7 %
---------------------	-----

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
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)
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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Admission à plusieurs niveaux du parcours de certification :

Première année = Titulaires d'un diplôme de niveau 4 scientifique ou technologique, obtenu l'année du concours ou l'année précédente.

Troisième année = Titulaires Diplôme de niveau 5 ou 6.

Quatrième année = Titulaires d'un niveau 6

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

Jury composé de :

- 1 représentant de la Direction des études,
- Des enseignants représentant la spécialité agroalimentaire,
- Des enseignants représentant les spécialisations du cursus.

Le jury de certification est présidé par la directrice générale de l'Institut Agro Rennes-Angers ou son représentant

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury composé de :

- 1 enseignant représentant la filière agroalimentaire
- 1 professionnel - ingénieur agroalimentaire

Le jury de certification est présidé par la directrice générale de l'Institut Agro Rennes-Angers ou son représentant

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	11 381 €
Selon la branche	7 000 € – 11 381 €
Prise en charge	Branches concernées
11 381 €	Valeur par défaut · 202 branches
10 500 €	CPNE de l'agriculture, CPNE des MFR, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des centres de gestion agréés et habilités agricoles
11 000 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
10 000 €	CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
9 000 €	CPNE des industries de santé (CPNEIS)
7 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
Date de dernière délivrance possible	30/08/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	66	—	92 %	—
2022	59	—	90 %	—
2021	56	—	90 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP17037, RNCP17090

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42755

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39914/>