

Ingénieur diplômé de l'Ecole d'Ingénieurs du Littoral Côte d'Opale de l'Université du Littoral, spécialité Agroalimentaire

RNCP41267 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	212, 213, 221
Formacode(s)	21543, 21573, 21570, 21567
Code(s) ROME	A1303, H1502, H1206, H1302, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2030

Certificateur(s)

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

UNIVERSITE DU LITTORAL COTE D OPALE · SIRET : 19594403800205

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La filière agroalimentaire doit désormais relever plusieurs défis : la concurrence mondiale croissante, la modernisation technique (optimisation des lignes de production notamment), les nouvelles contraintes réglementaires (normes environnementales, traçabilité, emballages), les crises alimentaires et l'évolution des attentes des consommateurs... Dans ce secteur, de nombreux métiers sont considérés comme étant en tension. C'est le cas des métiers de cadre en gestion industrielle et logistique, en management d'équipes en industrie de transformation et en ingénierie du développement industriel. Pour répondre à ces nouveaux enjeux, les entreprises cherchent à attirer et à fidéliser des profils de cadre de plus en plus qualifiés : ingénieurs pour la production, mais aussi logisticiens, bio-informaticiens et responsables qualité.

Au cœur de ce secteur agroalimentaire, le secteur halieutique et aquacole est en pleine mutation suite à la demande croissante en termes de produits aquatiques dans un contexte de raréfaction des ressources naturelles. Le territoire de Boulogne sur mer, premier centre Européen de transformation des produits de la mer, constitue un site de choix pour former les ingénieurs sur les domaines de l'agroalimentaire et de l'halieutique.

L'objectif de la spécialité agroalimentaire de l'EILCO est de certifier des ingénieurs capables de conduire des activités de production, transformation et de logistique dans le domaine agroalimentaire et halieutique, et ce, dans des contextes diversifiés d'entreprise (TPE, PME, multinationale) tout comme en recherche, en France ou à l'international.

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur EIL Côte d'Opale de la spécialité agroalimentaire développe les activités suivantes :

Conception, amélioration et finalisation de procédés agroalimentaires, dans un objectif de développement commercial et d'innovation en milieu industriel

Définition des moyens, méthodes et techniques de valorisation et de mise en œuvre des résultats de recherche pour la conception de procédés agroalimentaires

Conception et mise en œuvre des méthodes et outils à disposition des services de l'entreprise pour la production agroalimentaire, dans une perspective de management

Définition et suivi de la politique de qualité, sécurité (sécurité au travail, conditions de travail) et protection de

l'environnement, selon les normes et la réglementation Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
Direction, coordination, encadrement ou supervision d'un projet, d'une équipe, d'un service ou d'un département en lien avec des problématiques liées à l'agroalimentaire, avec gestion du budget correspondant

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales en lien avec l'agroalimentaire dans une démarche de projet incluant le diagnostic, la conception, la production et la conduite de projets agroalimentaires et halieutique.
- Analyser les mécanismes de fonctionnement d'une entreprise agroalimentaire ou halieutique dans leur globalité et leur complexité, pour les besoins d'un client.
- Choisir, adapter et déployer les méthodes et outils de l'ingénieur dans le cadre d'un projet d'organisation, de numérisation, d'amélioration continue ou de pilotage des moyens de production agroalimentaire dans le respect des objectifs de coût, quantité, qualité et délais contribuant à l'optimisation des performances de l'entreprise dans un contexte d'hygiène et sécurité des hommes, de sécurité sanitaire des aliments et de protection de l'environnement.
- Innover, concevoir et être vecteur de diffusion des avancées scientifiques et techniques vers la société, en intégrant les dimensions recherche et développement dans un contexte de transitions (énergétique, numérique, écologique, sociétale...).
- Faire preuve d'agilité, d'esprit de synthèse, d'esprit d'ouverture et de créativité.
- Prendre en compte, dans le respect de son environnement professionnel, les enjeux éthiques, sociétaux et environnementaux.
- S'intégrer et communiquer dans son environnement professionnel en tenant compte éventuellement des dimensions internationales et interculturelles et en s'adaptant à la diversité et au niveau de compétences des différentes parties prenantes.
- Piloter, animer les équipes et motiver les collaborateurs associés aux missions et activités de l'entreprise, en adaptant le mode de management.
- Se connaître, s'autoévaluer, gérer et faire évoluer ses compétences par la formation tout au long de la vie et l'autoformation, intégrant une pratique de l'analyse réflexive, afin d'opérer des choix professionnels adaptés.
- Communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires dans le domaine agroalimentaire et halieutique
- Déterminer des protocoles de fabrication et de formulation agroalimentaires
- Définir la faisabilité et la rentabilité d'un produit alimentaire
- Élaborer des solutions techniques et financières dans le domaine agroalimentaire
- Suivre et faire évoluer la planification de la production agroalimentaire en fonction des flux, délais, approvisionnement
- Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire.
- Appliquer la méthode Bilan Carbone au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Réaliser la veille technologique pour identifier les évolutions du secteur agroalimentaire et halieutique
- Mener des études et expérimentations à des fins d'innovation agroalimentaire
- Réaliser des tests et essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point du produit, du procédé agroalimentaire
- Présenter et expliciter les avancées scientifiques et les travaux de recherche en agroalimentaire
- Déterminer et développer les méthodes de recherche, de recueil et d'analyse de données liées à l'agroalimentaire
- Élaborer des propositions ou des solutions techniques et financières dans le cadre d'une entreprise agroalimentaire
- Rédiger les rapports, publications, mémoires des travaux de recherche liés à l'agroalimentaire
- Définir le cahier des charges d'un projet agroalimentaire et halieutique
- Identifier les finalités, objectifs, enjeux et les contraintes d'un projet agroalimentaire
- Utiliser des outils statistiques à des fins d'analyse et d'aide à la décision pour l'amélioration des produits agroalimentaires
- Vérifier l'organisation logistique d'une fabrication agroalimentaire
- Définir les conditions d'exécution, les caractéristiques techniques et les délais de réalisation d'une fabrication agroalimentaire
- Superviser les conditions de la mise en oeuvre des projets en agroalimentaire
- Réaliser un plan qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire et halieutique
- Analyser les non-conformités et déterminer des actions correctives liées à un procédé agroalimentaire
- Concevoir un système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) en respectant les aspects normatifs

(ISO 9000 et 22000)

- Mettre en place et contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Mettre en oeuvre un audit qualité dans une entreprise agroalimentaire
- Suivre la mise en oeuvre d'actions de prévention des risques au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Préconiser et mettre en oeuvre des mesures pour le développement durable au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Intégrer les enjeux économiques liés aux thématiques environnementales au sein d'une entreprise agroalimentaire.
- Piloter un projet agroalimentaire et halieutique
- Diriger un service, une structure agroalimentaire
- Coordonner l'activité d'une équipe au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Intégrer les bases du financement et du pilotage économique de projets au sein d'une entreprise agroalimentaire.
- Se situer, travailler, évoluer dans une entreprise ou une organisation agroalimentaire, en langue française et anglaise.
- Prendre en compte la dimension humaine, sociétale et multiculturelle dans ses choix et ses stratégies au sein d'une entreprise agroalimentaire.
- Présenter de façon synthétique et argumentée, tant à l'oral qu'à l'écrit, les enjeux, méthodes employées, résultats et conclusions liés à un projet agroalimentaire

Blocs de compétences

RNCP41267BC01 — Réaliser le diagnostic d'un système agroalimentaire en relation avec un client (interne ou externe) dans le but d'intégrer une démarche de création, d'amélioration, d'optimisation ou d'innovation

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les finalités, objectifs, enjeux et les contraintes d'un projet agroalimentaire et halieutique

Déterminer et développer les méthodes de recherche, de recueil et d'analyse de données liées à l'agroalimentaire

Mettre en oeuvre un audit qualité dans une entreprise agroalimentaire

Analyser les non-conformités et déterminer des actions correctives liées à un procédé agroalimentaire

Réaliser un plan qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire

Appliquer la méthode Bilan Carbone au sein d'une entreprise agroalimentaire

Élaborer des propositions ou des solutions techniques et financières dans le cadre d'une entreprise agroalimentaire

Rédiger les rapports, publications, mémoires des travaux de recherche liés à l'agroalimentaire

Communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires dans le domaine agroalimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et/ou examen dont la forme peut varier selon les besoins (QCM, examen écrit, interrogation orale...)

Travaux pratiques, réalisés en groupe, évalués in situ avec éventuellement remise d'un compte-rendu

Projet, réalisé en groupe, d'une durée et d'une complexité variables en fonction du semestre, comportant une mise en oeuvre informatique et/ou expérimentale, avec remise d'un rapport écrit et présentation orale. Certains projets sont en relation avec un partenaire industriel qui propose le sujet et participe à l'évaluation

Périodes en entreprise de type opérateur, technicien ou ingénieur. Chacune de ces périodes en entreprise fera l'objet d'une évaluation de restitution de l'expérience acquise sous la forme d'un rapport écrit et d'une soutenance orale, en présence des tuteurs entreprises et école. Des évaluations de la communication avec le tuteur école et du travail en entreprise peuvent aussi être prise en compte pour certaines périodes

Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).

RNCP41267BC02 — Piloter la mise en oeuvre ou l'amélioration d'un produit ou d'un système de production agroalimentaire à partir des besoins d'un client en intégrant des contraintes de temps, de moyens et de conformité

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir le cahier des charges d'un projet agroalimentaire et halieutique

Définir la faisabilité et la rentabilité d'un produit agroalimentaire

Déterminer des protocoles de fabrication et de formulation agroalimentaires
Définir les conditions d'exécution, les caractéristiques techniques et les délais de réalisation d'une fabrication agroalimentaire
Vérifier l'organisation logistique d'une fabrication agroalimentaire
Utiliser des outils statistiques à des fins d'analyse et d'aide à la décision pour l'amélioration des produits agroalimentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et/ou examen dont la forme peut varier selon les besoins (QCM, examen écrit, interrogation orale...)
Travaux pratiques, réalisés en groupe, évalués in situ avec éventuellement remise d'un compte-rendu
Projet, réalisé en groupe, d'une durée et d'une complexité variables en fonction du semestre, comportant une mise en œuvre informatique et/ou expérimentale, avec remise d'un rapport écrit et présentation orale. Certains projets sont en relation avec un partenaire industriel qui propose le sujet et participe à l'évaluation
Périodes en entreprise de type opérateur, technicien ou ingénieur. Chacune de ces périodes en entreprise fera l'objet d'une évaluation de restitution de l'expérience acquise sous la forme d'un rapport écrit et d'une soutenance orale, en présence des tuteurs entreprises et école. Des évaluations de la communication avec le tuteur école et du travail en entreprise peuvent aussi être prise en compte pour certaines périodes
Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).

RNCP41267BC03 — Planter, suivre et maintenir un système agroalimentaire modulable à l'évolution des besoins du client

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la veille technologique pour identifier les évolutions du secteur agroalimentaire et halieutique
Mener des études et expérimentations à des fins d'innovation agroalimentaire
Réaliser des tests et essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point du produit, du procédé agroalimentaire
Présenter et expliciter les avancées scientifiques et les travaux de recherche en agroalimentaire
Élaborer des solutions techniques et financières dans le domaine agroalimentaire
Suivre et faire évoluer la planification de la production agroalimentaire en fonction des flux, délais, approvisionnement.
Superviser les conditions de la mise en œuvre des projets en agroalimentaire
Analyser les non conformités et déterminer des actions correctives liées à un procédé agroalimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et/ou examen dont la forme peut varier selon les besoins (QCM, examen écrit, interrogation orale...)
Travaux pratiques, réalisés en groupe, évalués in situ avec éventuellement remise d'un compte-rendu
Projet, réalisé en groupe, d'une durée et d'une complexité variables en fonction du semestre, comportant une mise en œuvre informatique et/ou expérimentale, avec remise d'un rapport écrit et présentation orale. Certains projets sont en relation avec un partenaire industriel qui propose le sujet et participe à l'évaluation
Périodes en entreprise de type opérateur, technicien ou ingénieur. Chacune de ces périodes en entreprise fera l'objet d'une évaluation de restitution de l'expérience acquise sous la forme d'un rapport écrit et d'une soutenance orale, en présence des tuteurs entreprises et école. Des évaluations de la communication avec le tuteur école et du travail en entreprise peuvent aussi être prise en compte pour certaines périodes
Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).

RNCP41267BC04 — Accompagner l'évolution d'un système agroalimentaire, d'un produit ou d'une organisation par le management dans une optique de performance globale et dans le respect de la politique RSE (Responsabilité sociétale des Entreprises)

LISTE DE COMPÉTENCES

Diriger un service ou une structure dans le domaine de l'agroalimentaire et de l'halieutique, piloter un projet, coordonner l'activité d'une équipe, communiquer avec des partenaires et des collaborateurs de tout type.
Accompagner les organisations en termes de transitions numérique et écologique.
Prendre en considération les enjeux stratégiques et économiques
en intégrant les bases du pilotage financier de projets (évaluation des coûts et délais de fabrication, analyse des

coûts de la chaîne logistique, détermination des standards de prix, sélection des fournisseurs, sous-traitants, prestataires avec contrôler de la conformité de leur réalisation, établissement de devis, étude de faisabilité d'une commande, négociation de contrats, etc.).

Sensibiliser un public sur les normes Qualité, Sécurité, Environnement (QSE), promouvoir et mettre en œuvre la démarche qualité dans un contexte de protection de l'environnement et de sécurité des hommes (vérification de la conformité de dispositifs de sécurité des personnes et des installations, contrôle de la validité de qualification des moyens et des personnes, etc.).

Animer une formation, former du personnel à des procédures et des techniques.

Réaliser un audit et rédiger un rapport d'audit, élaborer un dossier de certification, de brevetabilité ou d'homologation.

Se situer, travailler, évoluer dans une entreprise ou une organisation, en langue française et anglaise.

Prendre en compte la dimension humaine sociétale et multiculturelle dans ses choix et ses stratégies.

Présenter de façon synthétique et argumentée, tant à l'oral qu'à l'écrit, les enjeux, méthodes employées, résultats et conclusions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et/ou examen dont la forme peut varier selon les besoins (QCM, examen écrit, interrogation orale...)

Travaux pratiques, réalisés en groupe, évalués in situ avec éventuellement remise d'un compte-rendu

Projet, réalisé en groupe, d'une durée et d'une complexité variables en fonction du semestre, comportant une mise en œuvre informatique et/ou expérimentale, avec remise d'un rapport écrit et présentation orale. Certains projets sont en relation avec un partenaire industriel qui propose le sujet et participe à l'évaluation

Périodes en entreprise de type opérateur, technicien ou ingénieur. Chacune de ces périodes en entreprise fera l'objet d'une évaluation de restitution de l'expérience acquise sous la forme d'un rapport écrit et d'une soutenance orale, en présence des tuteurs entreprises et école. Des évaluations de la communication avec le tuteur école et du travail en entreprise peuvent aussi être prise en compte pour certaines périodes

Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les ingénieurs diplômés de l'EIL Côte d'Opale de la spécialité Agroalimentaire exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs suivants :

A : Agriculture, sylviculture et pêche

C10 : Industries agroalimentaires

M72 : Recherche développement scientifique

M74.9 : Autres activités spécialisées, scientifiques et Techniques

Le professionnel exerce son activité au sein d'entreprises agroalimentaires et plus particulièrement dans l'un des services suivants : service Qualité ou service Production ou service Recherche et Développement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ingénieur qualité, ingénieur environnement, ingénieur en hygiène et sécurité (service qualité, certification, audit) ; responsable de production et fabrication, responsable de site, chef de projets industriels ou responsable conception et suivi des développements logiciels pour l'agroalimentaire et l'halieutique, responsable achat, approvisionnement, logistique ou ingénieur planificateur et ordonnancement, ingénieur logistique (service production agro-alimentaire et halieutique) ; ingénieur formulation, ingénieur d'étude ou de recherche, ingénieur recherche et développement, ingénieur expérimentation, responsable de laboratoire (service Recherche et développement en agroalimentaire et halieutique)

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)	2 736 €
Familles professionnelles (FAP)	A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles · tension 4/5 (Élevée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	40 848
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	10 %
Familles professionnelles (FAP)	A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture 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)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le candidat doit être titulaire d'une certification de niveau 5 ou de niveau supérieur.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Outre la validation des compétences détaillées ci-dessus, pour viser le titre d'ingénieur le candidat doit valider les critères suivants :

- Certification en langue anglaise équivalente à un niveau B2, attestée par un organisme tiers.
- Expérience significative dans le monde socio-économique, d'une durée préconisée de minimum 34 semaines.
- Expérience d'apprentissage et/ou d'activité professionnelle en contexte international d'une durée préconisée de minimum 9 semaines.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par le Directeur de l'école et il est composé du Directeur adjoint, du Directeur de la formation, du Directeur relations entreprises, du Directeur relations internationales et des Directeurs des études des troisièmes années de chaque spécialité de l'école. Ce jury peut être complété par des enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant participé aux enseignements.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury est présidé par le Directeur de l'école et il est composé du Directeur adjoint, du Directeur de la formation, du Directeur relations entreprises, du Directeur relations internationales et des Directeurs des études des troisièmes années de chaque spécialité de l'école. Ce jury peut être complété par des enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant participé aux enseignements, ainsi qu'aux professionnels ayant participé au tutorat en entreprise.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury est présidé par le Directeur de l'école et il est composé du Directeur adjoint, du Directeur de la formation, du Directeur relations entreprises, du Directeur relations internationales et des Directeurs des études des troisièmes années de chaque spécialité de l'école.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est présidé par le Directeur de l'école, dont la voie est prépondérante. Il est composé de 3 autres enseignants-chercheurs internes à l'établissement, dont un représentant du Président de l'ULCO, le Directeur relations entreprises et le tuteur pédagogique du candidat et de 4 membres extérieurs dont 2 ingénieurs diplômés de l'école et 2 Ingénieurs hors EILCO.

Financement en alternance (NPEC)

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

Prise en charge usuelle	10 280 €
Selon la branche	7 000 € – 10 280 €
Prise en charge	Branches concernées
10 280 €	Valeur par défaut · 211 branches
9 000 €	CPNE chimie
7 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2030
Date de dernière délivrance possible	31/08/2035

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37595

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41267/>