

Ingénieur diplômé de l'Institut des Sciences et Techniques des Aliments de l'Université Bordeaux I (ISTAB)

RNCP4155 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	118, 221
Code(s) ROME	H1206, H1502, D1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES DES ALIMENTS (BORDEAUX)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Description des emplois et activités visés

- L'Institut des Sciences et Techniques des Aliments de l'Université Bordeaux I a pour objectif de former et certifier des ingénieurs généralistes capables de gérer les aspects organisationnels techniques, humains et économiques d'un projet touchant toutes les filières du secteur agro-alimentaire ou des secteurs connexes en France et à l'étranger. Ces ingénieurs assument des missions concernant aussi bien les produits que les procédés : conception, formulation, développement et réalisation de nouveaux produits, mise en œuvre et maintien en condition opérationnelle des produits, gestion de la sécurité sanitaire alimentaire; gestion des opérations unitaires des procédés de fabrication, sécurité et développement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Description des compétences évaluées et attestées

- Dimension générique propre à l'ensemble des titres d'ingénieur. La certification implique la vérification des qualités suivantes :
 - Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.
 - Connaissance et compréhension d'un champ scientifique et technique de spécialité.
 - Maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur : identification et résolution de problèmes, même non familiers et non complètement définis, collecte et interprétation de données, utilisation des outils informatiques, analyse et conception de systèmes complexes, expérimentation.
 - Capacité à s'intégrer dans une organisation, à l'animer et à la faire évoluer : engagement et leadership, management de projets, maîtrise d'ouvrage, communication avec des spécialistes comme avec des non-spécialistes.
 - Prise en compte des enjeux industriels, économiques et professionnels : compétitivité et productivité, innovation, propriété intellectuelle et industrielle, respect des procédures qualité, sécurité.
 - Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères, sûreté, intelligence économique, ouverture culturelle, expérience internationale.
 - Respect des valeurs sociétales : connaissance des relations sociales, environnement et développement durable, éthique.
- La dimension spécifique à l'école :

- Compétences transversales : capacité à gérer les aspects organisationnels techniques, humains et économiques d'un projet touchant à l'élaboration d'un produit alimentaire :
- Maîtriser l'élaboration d'un produit alimentaire à partir des matières premières, en tenant compte des contraintes liées au cahier des charges, à la réglementation, aux coûts,
- Maîtriser la qualité sanitaire des produits,
- Connaître les principales opérations unitaires et procédés dans les industries agroalimentaires,
- Comprendre les interactions entre les opérations unitaires,
- Maîtriser les interactions produit/procédé.

En complément des compétences générales d'ingénieurs en agroalimentaire, trois profils d'ingénieurs sont à distinguer en fonction des approfondissements liés aux choix d'option de dernière année :

- Option 'production', 'qualité', 'conception' : capacité à intégrer des contraintes humaines et techniques de la production industrielle :

l'ingénieur sait intégrer la fonction industrielle dans l'entreprise pour évoluer vers des fonctions managériales. Il maîtrise la relation entre la production et les autres fonctions de l'entreprise.

- Option 'alimentation' - 'nutrition humaine' - santé : capacité à conduire un projet pour le développement (la formulation) d'un aliment à valeur santé :

il sait mettre en œuvre des outils de veille scientifique et technologique. Il sait prendre en compte, dans une démarche globale, les aspects nutritionnels et de santé, les aspects réglementaires et les aspects technologiques.

- Option 'connaissance des corps gras et applications industrielles' : capacité à intégrer les contraintes et les intérêts de l'emploi des corps gras naturels dans les produits alimentaires :

il sait mettre en œuvre les méthodes de production et de caractérisation des huiles et des graisses d'origine végétale et animale. Il maîtrise les spécificités du cahier des charges de l'utilisation des corps gras. Il sait optimiser l'utilisation d'un corps gras dans la formulation des produits alimentaires. Il connaît les besoins, les tendances et les innovations des secteurs producteurs, transformateurs ou utilisateurs de corps gras des industries alimentaires et non-alimentaires.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité des jeunes diplômés :

Les ingénieurs diplômés exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs tels que les industries agro-alimentaires, l'action sociale, les administrations, les organismes de formation et les sociétés de conseil et de contrôle.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Grandes fonctions de l'ingénieur diplômé :

L'ingénieur diplômé exerce les emplois de responsable production, ou de responsable qualité, responsable recherche et développement, chef de projet, responsable achat, cadre technico-commercial, responsable relations client ou enseignant-chercheur dans la fonction publique.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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)	2 696 €

Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) 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) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	53 433
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	3 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité 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) R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

2 enseignants-chercheurs de l'ISTAB + 2 industriels du secteur agroalimentaire

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur de l'ISTAB+Directeur du service de formation continue de l'université Bordeaux 1+ 3 enseignants-chercheurs de l'ISTAB +2 industriels du secteur agroalimentaire

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.istab.u-bordeaux1.fr>

<http://amistab.free.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4155/>