

diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé

RNCP4180 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	331, 118, 221
Formacode(s)	21554, 43454
Code(s) ROME	D1407, H1206, H1502, H2502, M1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2019

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

INSTITUT POLYTECHNIQUE UNILASALLE · SIRET : 78050719000012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur, diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé, exerce majoritairement (environ 60%) son activité dans les entreprises et les filières agro-alimentaires. Les 40% restants se répartissent dans des secteurs aussi divers que ceux du commerce et de la distribution, du conseil, de l'industrie pharmaceutique, de la restauration, de la cosmétique, des médias (...). Trois fonctions lui sont principalement confiées : celles des métiers de la qualité (contrôle qualité du process et du produit, mise en place et suivi des systèmes qualité), celles de l'innovation, de la recherche et du développement enfin, celles du marketing et de la commercialisation. A elles seules, environ 70% des fonctions sont représentées.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification comme ingénieur implique, selon les références de la CTI, la validation des qualités suivantes :

- 1 - Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.
- 2 - Connaissance et compréhension d'un champ scientifique et technique de spécialité.
- 3 - 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.
- 4 - 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.
- 5 - Prise en compte des enjeux industriels, économiques et professionnels : compétitivité et productivité, innovation, propriété intellectuelle et industrielle, respect des procédures qualité, sécurité.
- 6 - Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères, sûreté, intelligence économique, ouverture culturelle, expérience internationale.
- 7 - Respect des valeurs sociétales : connaissance des relations sociales, environnement et développement durable, éthique.

Spécificités de l'ingénieur de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais :

- l'existence d'un campus permet de construire des relations fortes entre les élèves, une activité associative intense et favorise, sur le plan académique, le travail en équipe et l'entre-aide.
- conformément au projet de formation humaine globale de l'Ingénieur LaSalle Beauvais, l'élève joint, à une formation supérieure de qualité reconnue par les professionnels, un projet humaniste qui éveille son sens des responsabilités individuelles et collectives, professionnelles et citoyennes.

Capacités spécifiques attestées de l'ingénieur de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé.

Au-delà des capacités génériques à tout ingénieur (décrites ci-dessus), trois lignes directrices guident la spécialité :

- une formation qui se veut transverse et qui s'inscrit prioritairement dans une approche de santé publique préventive ;
- une formation qui accorde une place importante aux sciences humaines (indispensables, par exemple, pour la compréhension du comportement alimentaire) ;
- une formation orientée vers les pratiques de l'innovation et de la gestion de projet (en relation avec les fonctions auxquelles l'élève se prépare)

A l'issue de sa formation, l'Ingénieur en Alimentation et Santé doit être capable :

- d'intégrer et de comprendre les différentes dimensions de l'alimentation-santé (scientifiques, techniques, culturelles, culturelles) ;
- de concevoir, de produire, de transformer, de conserver les ingrédients, les compléments alimentaires et plus généralement les aliments, en particulier ceux porteurs d'allégations ;
- d'analyser, de gérer, de maîtriser les risques alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire (démarche de filière) et d'organiser et de gérer les veilles sanitaires (nutrition, diététique, hygiène...) et réglementaire ;
- d'organiser et de gérer la veille concurrentielle et plus globalement l'intelligence économique d'un secteur d'activité ;
- de communiquer et de participer à l'éducation du grand public ou du patient dans le domaine nutritionnel ;
- d'évaluer le statut nutritionnel de populations ;
- d'être à l'interface du monde de l'agroalimentaire d'une part et de celui de la santé ou de l'agriculture d'autre part ;
- de proposer et de décider en matière de marketing et de commercialisation (distribution-vente) dans le secteur de l'alimentation-santé.

Trois parcours d'approfondissement (chacun d'une durée de trois semestres, stage de fin d'études compris (S8 à S10)) permettent à l'élève de « colorer » sa formation :

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers un approfondissement des connaissances de l'ingrédient, du complément alimentaire de l'aliment (Filière et Qualités des produits Alimentaires, FIQA). Cet ingénieur exerce des fonctions de responsabilités et de forces de proposition dans la maîtrise et l'amélioration (nutritionnelle, sanitaire, technologique, organoleptique, économique) de la qualité des produits tout au long de la chaîne alimentaire.

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers un approfondissement des connaissances de l'humain (PREvention, ALimentation et bénéfices Santé, PREVALS). Cet ingénieur participe à des actions d'éducation, de communication, d'évaluation de l'état nutritionnel de populations ou encore de veille sanitaire (nutrition, diététique, hygiène...). Il répond également à de nouveaux profils d'ingénieurs qualifiés de « nutritionnistes » par l'industrie agroalimentaire ou d'ingénieurs en pôle de prévention dans différentes structures (assurances, industries...).

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers le marketing et les fonctions commerciales. Cet ingénieur propose et décide des stratégies de marketing, de communication et de distribution-vente des produits de l'alimentation-santé et met en œuvre des solutions opérationnelles.

Par son réseau, LaSalle Beauvais permet également à certains étudiants d'acquérir d'autres spécificités non proposées sur site.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Source : Enquête Conférence des Grandes Ecoles 2010

Les ingénieurs diplômés en 2009 exercent leur activité dans le secteur des industries agroalimentaires (55%), du commerce et de la distribution (11%), du conseil (11%), des industries chimiques et parachimiques (en fait pharmaceutiques, 6%), de l'enseignement et de la recherche (6%), de la restauration (3%), des médias (3%) et autres (5%). Leur fonction concerne la qualité (30%), la recherche et développement (19%), le commercial (14%), le marketing (8%), la communication (6%), le conseil (6%), les achats, la logistique (3%), l'audit (3%), la direction générale (3%) et d'autres fonctions (6%).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

1- L'industrie agroalimentaire : ce secteur est un ensemble. Les ingénieurs sont présents dans les domaines de l'innovation, du développement, de la (re)formulation de recettes intégrant des recommandations (comme celles du Programme National Nutrition Santé), de la production, de la mise en marché, du marketing, de la communication grand public... Ils sont, à ce titre, chercheur, ingénieur en recherche et développement, ingénieur technico-commercial, chef de produit, acheteur, conseiller marketing ou en communication... ;

2- La distribution des produits alimentaires (de la centrale d'achat aux circuits courts de distribution) : les ingénieurs peuvent justifier la diversité des gammes proposées (du standard au label), l'existence de rayons spécialisés (ex produits issus de l'agriculture biologique), d'allégations et ce, en termes de qualités sanitaires ou nutritionnelles (...);

3- La restauration collective : les ingénieurs peuvent, par exemple pour de grands groupes agroalimentaires et de la restauration collective, participer à l'accompagnement nutritionnel des enfants (cantine), des adolescents (restauration scolaire), des adultes (restauration universitaire, restauration d'entreprise, restauration hospitalière et gériatrique) ;

4- Les collectivités territoriales : les ingénieurs participent aux approches de prévention et de compréhension des comportements alimentaires à savoir : l'apprentissage des choix, l'éducation et l'accompagnement nutritionnel visés particulièrement vers les populations les plus défavorisées ;

5- La médecine et la (para)pharmacie : les ingénieurs peuvent entrer dans le secteur médical, jusqu'à présent, par quatre voies : l'ingénieur en recherche clinique, l'ingénieur chef de projet, l'ingénieur qualité, l'ingénieur participant à l'éducation du patient. Les secteurs de la pharmacie et surtout de la parapharmacie sont également accessibles par les voies de la phytothérapie, de la diététique, de la conception et de la commercialisation d'ingrédients, de compléments alimentaires à vocation nutritionnelle ou cosmétique.

L'alimentation animale (pet-food) : l'alimentation de l'animal de compagnie suivant celle de l'alimentation humaine, les données 1, 2 et 5 sont similaires.

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)	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)	2 861 €

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)
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)
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)
R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée)
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)
R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)

Projets de recrutement (BMO 2026)	75 320
-----------------------------------	--------

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

Emplois saisonniers	5 %
---------------------	-----

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
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
R2X80 — Attachés commerciaux
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique
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

Jury constitué d'enseignants et d'enseignants-chercheurs intervenant dans la formation et du représentant du ministère.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury constitué d'enseignants-chercheurs et de professionnels.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2019
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36413

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://www.lasalle-beauvais.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4180/>