

Ingénieur diplômé de l'Ecole supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de Bretagne INP, spécialité agroalimentaire

RNCP42752 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	200r, 201n, 221
Formacode(s)	12081, 21570, 31606, 32062, 15099
Code(s) ROME	H2502, H1206, H1302, H1402, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040
BRETAGNE INP · SIRET : 19290119700025

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former
UNIVERSITE DE BREST	94129831700012	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'industrie agroalimentaire représente le premier secteur industriel de France par son chiffre d'affaires et constitue un pilier essentiel de la souveraineté alimentaire nationale. Ce tissu industriel dense, composé majoritairement de PME et d'ETI, exprime un besoin structurel et croissant en ingénieurs capables d'intervenir simultanément sur les enjeux de production, d'innovation et de durabilité.

Le secteur fait face à des mutations profondes et simultanées qui redéfinissent les compétences attendues de ses cadres. La transition écologique impose aux industriels de repenser leurs procédés de fabrication, de réduire leurs consommations énergétiques et leur empreinte carbone, et d'intégrer les principes d'écoconception dès les premières phases de développement produit. Les biotechnologies — fermentation, bioconversion, valorisation des coproduits — ouvrent des voies d'innovation majeures pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et aux exigences de l'économie circulaire. Parallèlement, la transformation numérique des outils de production (industrie 4.0, automatisation, pilotage par les données) modifie en profondeur les métiers de la production industrielle et de la gestion de la qualité. Enfin, les exigences réglementaires et normatives en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité et de responsabilité sociétale s'intensifient, appelant des professionnels capables de déployer et de faire vivre des systèmes QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement) rigoureux sur l'ensemble de la chaîne de transformation.

Face à ces besoins, les employeurs du secteur font ressortir un déficit persistant d'ingénieurs maîtrisant à la fois les

fondements scientifiques des procédés alimentaires et des biotechnologies, les réalités opérationnelles de la production industrielle, et les compétences managériales nécessaires au pilotage de projets complexes et à la conduite du changement. Ce triptyque compétences scientifiques / maîtrise industrielle / leadership constitue le cœur de la valeur attendue de l'ingénieur agroalimentaire par les recruteurs du secteur.

La certification d'ingénieur diplômé de l'ESIAB, spécialité agroalimentaire, répond précisément à ces attentes. Implantée en Bretagne, au cœur du premier bassin agroalimentaire européen, l'ESIAB entretient des relations étroites avec les acteurs industriels du secteur, ce qui lui permet d'ancrer sa certification dans les besoins réels et évolutifs du marché du travail. La certification vise à garantir qu'un ingénieur/ingénieure diplômé est capable de concevoir et développer des produits et procédés innovants, de piloter des systèmes de production industrielle en intégrant les exigences QHSE et les enjeux de transition écologique, et de manager des équipes et des projets transverses en mobilisant les principes de la responsabilité sociétale des entreprises. Ces trois domaines de compétences, adossés à une solide culture scientifique en sciences des aliments, en biotechnologies et en génie des procédés, définissent un profil d'ingénieur opérationnel, polyvalent et responsable, dont les contributions sont attendues aussi bien dans les PME agroalimentaires régionales que dans les groupes industriels à dimension internationale.

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur/ingénieure certifié de spécialité agroalimentaire de l'ESIAB, sera en mesure d'exercer des activités :

- Développement de nouveaux produits, ingrédients fonctionnels ou bioprocédés, incluant le prototypage en laboratoire et à l'échelle pilote, dans le respect des normes sanitaires et réglementaires du secteur agroalimentaire.
- Pilotage des études de faisabilité technico-économique et environnementale, et conduite d'une veille scientifique, technologique et réglementaire dans le secteur agroalimentaire.
- Valorisation et communication des résultats de recherche appliquée vers les partenaires industriels et la communauté scientifique, en contexte bilingue français-anglais.
- Organisation et pilotage des systèmes de production et de conditionnement agroalimentaires, incluant l'industrialisation des nouveaux procédés (passage de l'échelle pilote à l'échelle industrielle) et gérer de la performance opérationnelle.
- Déploiement et pilotage de la politique Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) et la traçabilité sur l'ensemble de la chaîne de transformation agroalimentaire.
- Optimisation des performances industrielles par le déploiement de méthodes d'amélioration continue et de solutions de numérisation des procédés agroalimentaires, en intégrant les enjeux de transition écologique.
- Pilotage des projets industriels transverses (extension, automatisation, transformation numérique)
- Management des équipes pluridisciplinaires et conduire le changement dans des contextes de transition (écologique, technologique, numérique), incluant le pilotage de la démarche RSE du site.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Pour réaliser ces activités, l'ingénieur/ingénieure diplômé de l'ESIAB mobilise les sciences fondamentales, les sciences de l'ingénieur et une approche systémique afin d'analyser, modéliser et résoudre des problématiques complexes dans les domaines de l'agroalimentaire et des biotechnologies. Il est capable de produire des solutions innovantes en intégrant les dimensions scientifiques, techniques, économiques, environnementales, réglementaires et humaines. Cette capacité se décline dans les compétences attestées de niveau 7 suivantes :

Concevoir et développer des produits, procédés et méthodologies innovants pour l'industrie agroalimentaire et ses secteurs connexes.

- Concevoir, modéliser et développer des produits agroalimentaires, des procédés ou des emballages innovants en mobilisant les sciences des aliments, les biotechnologies et les méthodes de l'ingénieur/ingénieure afin de répondre à des problématiques complexes intégrant les exigences techniques, réglementaires et environnementales.
- Analyser et évaluer la faisabilité scientifique, technique, économique et environnementale d'un projet d'innovation agroalimentaire afin d'éclairer la prise de décision stratégique et l'orientation des investissements.
- Valoriser de manière autonome les résultats de recherche appliquée en rédigeant des livrables techniques et scientifiques structurés et en animant des présentations professionnelles en français et en anglais, afin de faciliter le transfert de technologie vers l'industrie agroalimentaire et de contribuer à l'avancement des pratiques du secteur.
- Produire, exploiter et transférer des connaissances nouvelles issues de travaux de recherche, d'expérimentation ou d'innovation afin de contribuer au développement des entreprises et à l'évolution des pratiques du secteur.

Organiser, piloter et faire évoluer la production industrielle dans le secteur agroalimentaire.

- Concevoir, organiser et piloter des systèmes industriels agroalimentaires complexes en intégrant les dimensions techniques, humaines, économiques et environnementales afin d'assurer leur performance durable.
- Faire appliquer la politique Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) et piloter le système de traçabilité en

contrôlant les procédures selon les référentiels normatifs, dans le but de garantir la sécurité sanitaire totale des produits alimentaires et la conformité réglementaire de l'entreprise.

- Concevoir et déployer des stratégies d'amélioration de la performance industrielle fondées sur l'analyse de données, les méthodes de l'ingénieur et les technologies de l'industrie 4.0 afin d'améliorer durablement la compétitivité des organisations.

Piloter des projets industriels et manager les équipes en intégrant la politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et l'éthique professionnelle dans le secteur agroalimentaire.

- Piloter des projets industriels complexes en mobilisant les méthodes de gestion de projet, l'analyse des risques et l'aide à la décision afin de contribuer à la stratégie et à la transformation des organisations
- Manager des équipes pluridisciplinaires et conduire le changement en intégrant les principes de responsabilité sociétale, d'éthique et de développement durable afin de favoriser la performance collective et l'engagement des parties prenantes.
- Analyser et appréhender des situations complexes en mobilisant une approche systémique intégrant les dimensions techniques, économiques, environnementales, sociales et organisationnelles, afin de concevoir des solutions pertinentes, durables et responsables.
- Exercer les responsabilités de l'ingénieur/ingénieure agroalimentaire en contexte international et multiculturel en maîtrisant l'anglais professionnel technique, en adoptant une démarche d'auto-évaluation critique et de développement professionnel continu.

Liste des compétences:

- Concevoir et modéliser des produits, procédés ou emballages agroalimentaires innovants.
- Mobiliser les sciences des aliments, les biotechnologies et les outils d'ingénierie pour résoudre des problématiques complexes.
- Intégrer les exigences techniques, réglementaires et environnementales tout au long du développement.
- Réaliser une veille scientifique, technologique et réglementaire continue pour identifier les opportunités d'innovation.
- Analyser et évaluer la faisabilité scientifique, technique, économique et environnementale d'un projet afin d'éclairer la prise de décision stratégique.
- Produire et valoriser des connaissances/résultats de recherche de manière autonome.
- Rédiger des livrables techniques et scientifiques structurés en français et en anglais.
- Animer des présentations professionnelles pour transférer les innovations aux entreprises de l'agroalimentaire.
- Concevoir et organiser des systèmes de production et de conditionnement agroalimentaires complexes.
- Piloter l'industrialisation des nouveaux procédés en assurant la montée en charge du laboratoire/pilote vers le site industriel.
- Gérer la performance opérationnelle de manière durable en intégrant les dimensions techniques, humaines, économiques et environnementales.
- Faire appliquer la politique QHSE en contrôlant le respect des procédures et des référentiels normatifs du secteur.
- Piloter le système de traçabilité pour garantir l'intégrité et la conformité des produits tout au long de la chaîne.
- Garantir la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché.
- Concevoir et déployer des stratégies d'amélioration de la performance industrielle en appliquant les méthodes de l'ingénieur.
- Exploiter l'analyse de données et les technologies de l'industrie 4.0 pour digitaliser et optimiser les procédés.
- Intégrer les enjeux de la transition écologique (sobriété énergétique, réduction des pertes) pour assurer une compétitivité durable.
- Piloter des projets industriels complexes en mobilisant une approche systémique, les méthodes de gestion de projet et l'analyse des risques.
- Définir et suivre les budgets d'investissement (CAPEX) et de fonctionnement (OPEX) pour éclairer les arbitrages stratégiques.
- Animer et structurer la communication auprès des différentes parties prenantes pour faciliter la conduite du changement et la transformation de l'organisation.
- Manager des équipes pluridisciplinaires en mobilisant la posture d'encadrement adaptée et en favorisant la performance collective.
- Conduire le changement lié aux transitions technologiques, numériques et écologiques en facilitant l'adhésion des équipes.
- Piloter la démarche RSE du site en intégrant les principes d'éthique et de développement durable pour engager l'ensemble des parties prenantes.

- Piloter et manager des projets, équipes ou partenariats dans un environnement international et multiculturel en anglais technique.
- Concevoir des solutions durables et éco-responsables adaptées aux enjeux mondiaux du secteur agroalimentaire.
- Adopter une démarche d'auto-évaluation critique pour guider son développement professionnel continu et adapter sa pratique d'ingénieur.

Blocs de compétences

RNCP42752BC01 — Concevoir et développer des produits, procédés et méthodologies innovants pour l'industrie agroalimentaire et ses secteurs connexes

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir et modéliser des produits, procédés ou emballages agroalimentaires innovants.

Mobiliser les sciences des aliments, les biotechnologies et les outils d'ingénierie pour résoudre des problématiques complexes.

Intégrer les exigences techniques, réglementaires et environnementales tout au long du développement.

Réaliser une veille scientifique, technologique et réglementaire continue pour identifier les opportunités d'innovation.

Analyser et évaluer la faisabilité scientifique, technique, économique et environnementale d'un projet afin d'éclairer la prise de décision stratégique.

Produire et valoriser des connaissances/résultats de recherche de manière autonome.

Rédiger des livrables techniques et scientifiques structurés en français et en anglais.

Animer des présentations professionnelles pour transférer les innovations aux entreprises de l'agroalimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle
- Avoir le niveau B2 en CECRL (Cadre européen commun de référence pour les langues)

RNCP42752BC02 — Organiser, piloter et faire évoluer la production industrielle dans le secteur agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir et organiser des systèmes de production et de conditionnement agroalimentaires complexes. Piloter l'industrialisation des nouveaux procédés en assurant la montée en charge du laboratoire/pilote vers le site industriel. Gérer la performance opérationnelle de manière durable en intégrant les dimensions techniques, humaines, économiques et environnementales.

Faire appliquer la politique QHSE en contrôlant le respect des procédures et des référentiels normatifs du secteur.

Piloter le système de traçabilité pour garantir l'intégrité et la conformité des produits tout au long de la chaîne.

Garantir la conformité réglementaire et la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché.

Concevoir et déployer des stratégies d'amélioration de la performance industrielle en appliquant les méthodes de l'ingénieur.

Exploiter l'analyse de données et les technologies de l'industrie 4.0 pour digitaliser et optimiser les procédés.

Intégrer les enjeux de la transition écologique (sobriété énergétique, réduction des pertes) pour assurer une compétitivité durable.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP42752BC03 — Piloter des projets industriels et manager les équipes en intégrant la politique de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et l'éthique professionnelle dans le secteur agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Piloter des projets industriels complexes en mobilisant une approche systémique, les méthodes de gestion de projet et l'analyse des risques.

Définir et suivre les budgets d'investissement (CAPEX) et de fonctionnement (OPEX) pour éclairer les arbitrages stratégiques.

Animer et structurer la communication auprès des différentes parties prenantes pour faciliter la conduite du changement et la transformation de l'organisation.

Manager des équipes pluridisciplinaires en mobilisant la posture d'encadrement adaptée et en favorisant la performance collective.

Conduire le changement lié aux transitions technologiques, numériques et écologiques en facilitant l'adhésion des équipes.

Piloter la démarche RSE du site en intégrant les principes d'éthique et de développement durable pour engager l'ensemble des parties prenantes.

Piloter et manager des projets, équipes ou partenariats dans un environnement international et multiculturel en anglais technique.

Concevoir des solutions durables et éco-responsables adaptées aux enjeux mondiaux du secteur agroalimentaire.

Adopter une démarche d'auto-évaluation critique pour guider son développement professionnel continu et adapter sa pratique d'ingénieur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu, examen sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les ingénieurs diplômés valorisent leurs compétences en production industrielle, innovation et biotechnologies dans les secteurs de l'agroalimentaire, des bio-industries, des industries de transformation et dans les secteurs connexes : cabinets conseils, centres techniques.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les principales activités professionnelles des ingénieurs/ingénieures diplômés sont :

- Ingénieur Responsable Production industrielle
- Directeur / Responsable d'usine ou de site de production (à terme ou sur des PME)
- Ingénieur Industrialisation / Responsable méthodes et process (passage du pilote à l'échelle industrielle)
- Responsable / Ingénieur Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE)
- Ingénieur Amélioration Continue / Performance industrielle (Lean management, Industrie 4.0)
- Ingénieur Recherche & Développement (R&D) / Chef de projet R&D
- Ingénieur formulation / Concepteur de produits et ingrédients alimentaires
- Ingénieur d'études en bioprocédés / Biotechnologies
- Consultant
- Chef de projet ingénierie industrielle (travaux neufs, automatisation, transformation numérique)
- Chargé de mission RSE et Transition Écologique
- Manager d'équipes pluridisciplinaires et transverses

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)	2 731 €
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) H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) 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)	39 051
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	8 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise 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 H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation 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, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

Admission en 1ère année :

Les élèves sont recrutés sous statut étudiant (FISE) ou sous statut apprenti (FISA)

Les étudiants de classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE) sont recrutés par la voie du concours Polytech

(concours Polytech A Bio pour la série BCPST, concours e3a-Polytech pour les séries MP, PC et PSI et concours Polytech TB sur titre pour la série TB).

Les étudiants titulaires d'un niveau L2/L3 (Chimie, Sciences de la Vie), d'un niveau BTS d'un niveau BUT2/BUT3 (Génie Biologique ou Génie Chimique), d'une classe préparatoire ATS Biologie ou encore d'une formation jugée équivalente sont sélectionnés sur dossier.

Les dossiers sont disponibles via le portail eCandidat Bretagne INP. Les candidats admissibles sont convoqués à un entretien de motivation, à l'issue duquel la commission d'admission prononce l'inscription (ou non) sur les listes principale et complémentaire.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Dans le cadre de l'admission sur titre, un test d'anglais en ligne précède l'entretien de motivation pour les candidats admissibles ne pouvant attester d'un niveau minimal en anglais.

Admission en 2ème année :

Des places sont ouvertes pour une admission directe en deuxième année sous statut étudiant, elles sont réservées à des étudiants de niveau BUT3, L3, M1 ou M2. Les modalités de sélection et d'admission de ces candidats sont du même type que celles des étudiants recrutés sur dossier en 1ère année.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Niveau de français :

Les candidats étrangers devront justifier en sus, par une attestation émise par un organisme officiel reconnu, d'une connaissance minimale de la langue française pour postuler. Le niveau B1 est exigé pour l'entrée en première année et le niveau B2 pour l'entrée en deuxième année. Une formation complémentaire en français préalable à l'entrée et/ou postérieure à l'entrée pourra être prescrite par l'école. Les étudiants étrangers peuvent aussi être amenés à suivre des cours complémentaires de FLE (Français comme Langue Étrangère) durant leur cursus de 2ème et 3ème année. L'ESIAB met en place des aménagements pour les étudiants à besoin spécifiques ou en situation de handicap afin de leur permettre de suivre leur cursus dans les meilleures conditions.

Deux référents sont identifiés pour accompagner individuellement chaque étudiant concerné tout au long de sa scolarité. La responsable scolarité est l'interlocuteur privilégié pour mettre en place les aménagements nécessaires (temps majoré aux examens, matériel adapté, dispense d'épreuves, etc.), faciliter les démarches administratives et assurer le lien avec les services de l'établissement.

Dès leur admission, les étudiants à besoins spécifiques ou en situation de handicap doivent se faire connaître. Un contrat d'adaptation personnalisé sera alors établi, précisant les objectifs, le cursus adapté, les modalités d'évaluation aménagées et les dispositions relatives à la mobilité internationale le cas échéant.

L'école veille à ce que les locaux, les équipements et les ressources numériques soient accessibles aux étudiants en situation de handicap. Une sensibilisation de l'ensemble des personnels et des étudiants est également menée.

Formation continue :

L'accès à cette formation est également possible par la voie de la formation continue et de la validation des acquis de l'expérience (VAE) : Bureau REVA, 02 98 01 83 97 ; reva@univ-brest.fr

. Cette offre de formation s'adresse à toutes personnes disposant d'au minimum trois années d'expérience professionnelle en rapport avec le titre visé.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

La validation des blocs de compétences

La validation du niveau B2 du Cadre Européen de Référence pour les Langues (CECRL) attestée par un organisme tiers

La réalisation et la validation d'une période en entreprise d'au moins 42 semaines (statut d'étudiant) à 94 semaines (statut d'apprenti)

La réalisation et la validation d'une période d'au moins 4 semaines (statut d'étudiant) à 8 semaines (statut d'apprenti) à l'étranger

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

Composition du jury de la délivrance de la certification :

Jury de diplomation :

Le Directeur de l'École est Président du jury.

Les autres membres sont le directeur des études, le responsable de la formation et les trois responsables d'année (1ère, 2ème et 3ème année).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- 2 professionnels du secteur agro-alimentaire
- Le directeur de l'école ou son représentant,
- Le responsable de formation et un enseignant rattaché à la formation.
- Un représentant du SUFCA.

COMPOSITION DU JURY — VAE

VAE : Composition du jury suivant les règles en vigueur à l'UBO

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2027
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	39	0	81 %	—
2024	52	0	100 %	100 %
2023	52	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35789

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.univ-brest.fr/esiab/fr/page/formation-ingenieur-production-innovation-et-biotechnologies-en-agroalimentaire>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42752/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	5
Organismes gestionnaires (CFA)	3
Organismes formateurs	2
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	2
Sessions	de 09/2024 à 08/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).