

Ingénieur diplômé de l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique (ONIRIS)

RNCP42908 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	200, 220, 221
Formacode(s)	21554, 12081, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1206, H1402, H1502, H2502, M1703
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

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION NANTES ATLANTIQUE · SIRET : 13000853500010

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Face aux enjeux sociétaux majeurs que constituent :

- la sécurité alimentaire (suffisance, qualité, sécurité sanitaire) et la santé humaine et animale (équilibre nutritionnel, nutrition santé, biothérapies),
- la transition énergétique et agroécologique, l'éthique et la responsabilité sociétale et environnementale des industries agroalimentaires et activités connexes,
- des entreprises en évolution constante intégrant des fonctions diverses (recherche, développement, production, qualité-sécurité, amélioration continue, achats...) et travaillant avec des partenaires en aval et en amont,
- une évolution des marchés accélérée par l'innovation et portée par la mutation des attentes des consommateurs,
- des mutations technologiques et sociétales initiées par le développement du numérique,
- l'essor des biotechnologies au service des industries,

Oniris certifie des ingénieurs spécialistes de l'agroalimentaire (1er secteur industriel français), de l'alimentation et des bio-industries aptes à relever ces défis et à proposer des solutions grâce à une approche globale et aux méthodes et outils présentés dans la formation.

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur d'Oniris VetAgroBio maîtrise, encadre et dirige des projets d'ingénierie dans une approche intégrant une vision globale, systémique et durable de l'usine du futur prenant en compte la qualité et la sécurité des produits tout

au long de leur cycle de vie, les besoins du consommateur et répondant aux enjeux et contraintes de l'organisation, dans une perspective de performance, d'amélioration continue, d'innovation et d'éco-conception.

Celui-ci sera amené à exercer son expertise dans des activités et situations professionnelles liées au :

Management et ingénierie de production et chaîne de distribution

- Conception, pilotage et optimisation d'une ligne d'approvisionnement, de production ou de conditionnement, répondant aux exigences Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement.
- Optimisation des performances d'un atelier de production.
- Adaptation des lignes de production existantes à un nouveau cahier des charges de production
- Organisation d'un plan de maintenance assurant la disponibilité et la fonctionnalité des équipements de production
- Management de la chaîne d'approvisionnement et des Activités Logistiques et maîtrise de la chaîne de valeur

Management et ingénierie de projets R&D produit/procédé éco-conçus

- Éco-conception de nouveaux produits, procédés et/ou emballages.
- Organisation d'un projet scientifique et/ou technique.
- Pilotage des processus d'innovation,
- Évaluation du projet

Management et ingénierie de la Qualité Hygiène Sécurité Environnement

- Élaboration et pilotage du plan , des démarches et des actions qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Élaboration ou évolution des référentiels, procédures QHSE, contrôle de leur mise en œuvre
- Sensibilisation et formation à la démarche QHSE et prévention des risques
- Suivi et contrôle de la conformité réglementaire, fonctionnelle ou de mise en œuvre des produits procédés installations et équipements
- Identification et analyse des dysfonctionnement, diagnostic des causes et définitions des actions correctives

Management des fonctions support et des équipes

- Organisation, pilotage et animation d'une équipe
- Définition et gestion des moyens humains et budgétaires
- Gestion des emplois et des compétences
- Suivi et amélioration des conditions de travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

À l'issue de la certification, l'ingénieur Oniris VetAgroBio aura développé des compétences qui lui permettront d'être en mesure d'exercer son métier de façon éthique, responsable et durable en prenant en compte les règlements en vigueur en termes de sécurité, gestion des risques et propriétés intellectuelles et industrielles que ce soit en France ou à l'international.

Ces compétences s'articuleront autour de :

- la conception et la gestion des projets industriels intégrant les ressources humaines dans le respect des valeurs, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise agroalimentaire et/ou connexes (biotechnologies et cosmétiques)
- l'éco-conception et l'optimisation d'un produit, d'un procédé ou d'un service en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies
- le pilotage, l'optimisation et l'amélioration des processus et méthodologies nouvelles dans les différents domaines (production, Recherche et Développement, Hygiène Qualité Sécurité Environnement, marketing, vente, management) des industries agroalimentaires et industries connexes (biotechnologies et cosmétiques)
- la gestion de la conformité d'un produit, de la qualité d'une production et de la sécurité pour la santé du consommateur en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies

Ces compétences attestées de l'ingénieur Oniris permettent de répondre à des problématiques d'entreprise en mettant en œuvre des savoirs, savoir-faire et savoir-être dans 3 domaines :

- Les sciences et méthodes de l'ingénieur
- L'ingénierie de l'Aliment et du Vivant
- L'ingénieur acteur de l'entreprise et de son environnement

Blocs de compétences

RNCP42908BC01 — Concevoir et gérer des projets industriels intégrant les ressources humaines dans le respect des valeurs, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise agroalimentaire et/ou connexes (biotechnologies et cosmétiques)

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution

Diagnostiquer et évaluer la faisabilité d'un projet

Établir un plan d'action

Mobiliser les parties prenantes

Suivre l'ensemble du processus/projet : de l'idée à sa mise en œuvre

S'adapter et agir dans des environnements changeants

S'insérer et évoluer dans le monde professionnel

Manager et structurer une équipe

Maîtriser les outils et techniques de communication professionnelle

Transmettre, diffuser et discuter des informations et des connaissances

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage

Projets, études de cas, simulation, jeu de rôle, veille scientifique, technique et réglementaire

Mises en situation professionnelle de fabrication dans la halle de technologie

Rédaction d'une grille d'audit

Mise en place d'un cahier des charges de fabrication

Comptes rendus de TP

Rapports de stages et évaluation des compétences en stage par l'apprenant, le tuteur en entreprise et l'enseignant référent, soutenance de mémoire de fin d'étude

Test de langue Certification du niveau B2 en Anglais

Préparation des visites d'entreprises

Mise en situation professionnelle et évaluation à 360°(auto, par les pairs, par l'enseignant)

Périodes d'apprentissage, bilan de compétence, et rédaction d'un rapport d'apprentissage avec soutenance devant un jury de professionnels et enseignants

RNCP42908BC02 — Eco-concevoir et optimiser un produit, un procédé ou un service en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies

LISTE DE COMPÉTENCES

Établir une démarche scientifique et expérimentale à partir d'un cahier des charges donné

Imaginer, développer et optimiser un produit ou un service

Développer et industrialiser un procédé unitaire ou une ligne de production agroalimentaire et/ou mettant en œuvre des biotechnologies apte à obtenir les caractéristiques du produit recherché

Assurer la pertinence et la viabilité des choix marketing, stratégiques et financiers

Évaluer et diminuer l'impact environnemental et sociétal de la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage

Projets, études de cas, conférences, travaux de groupe

Mises en situation de fabrication

Rédaction d'une grille d'audit

Rédaction d'un dossier de validation de durée de vie d'un produit

Compte rendus de TP

RNCP42908BC03 — Piloter, optimiser et améliorer des processus et méthodologies nouvelles dans les différents domaines (production, R&D, HQSE, marketing, vente, management) des industries agroalimentaires et industries connexes (biotechnologies et cosmétiques)

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer une unité de production agroalimentaire et/ou mettant en œuvre des biotechnologies

Intégrer la démarche d'amélioration continue répondant aux enjeux et contraintes de l'organisation

Mettre en place et manager le changement organisationnel

Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution

Maîtriser les outils et techniques de communication professionnelle
Transmettre, diffuser et discuter des informations et des connaissances

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage

Conférences, travaux de groupe, projets

Mises en situation de mise en oeuvre d'une production

Rédaction d'un plan de type HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et présentation orale en groupe

Comptes rendus de TP

Rapports de stages et évaluation des compétences en stage par l'apprenant, le tuteur en entreprise et l'enseignant référent, soutenance de mémoire de fin d'étude

RNCP42908BC04 — Gérer la conformité d'un produit, la qualité d'une production et la sécurité pour la santé du consommateur en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies

LISTE DE COMPÉTENCES

Évaluer la qualité et assurer la conformité d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé

Assurer la qualité et la sécurité d'un système de production des aliments, de bioproduits et de bio médicaments

Évaluer les risques et bénéfices d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé pour la santé du consommateur

Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution

Mobiliser les parties prenantes

Manager et structurer une équipe

Maîtriser les outils et techniques de communication professionnelle

Transmettre, diffuser et discuter des informations et des connaissances

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage

Projet, études de cas, rapport et présentation devant un jury de la mise en oeuvre d'une fabrication

Rédaction d'un plan de contrôle microbiologique d'une denrée alimentaire et des protocoles d'analyses en groupe

Rédaction d'un plan HACCP et présentation orale en groupe

Compte rendus de TP

Analyse des produits fabriqués lors des mises en situation (physicochimiques, microbiologiques, sensorielles), à partir des spécificités produits figurant dans le cahier des charges

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les Ingénieurs diplômés sont en capacité d'exercer des missions dans les entreprises des secteurs d'activité suivants en contexte national ou international :

- Industries agro-alimentaires
- Industries cosmétiques et pharmaceutique, biotechnologiques
- Bureau d'études / Cabinet de consulting (ingénierie, conseil, audit)
- Commerce, Distribution
- Administration d'État et collectivités territoriales
- Structures de formation et de recherche

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les principales activités professionnelles prises en compte sont :

- Recherche et développement: ingénieur recherche et développement produit/procédé, ingénieur développement analytique, data scientist, consultant, chercheur, enseignant, ...
- Production : ingénieur de production, responsable de ligne, ingénieur méthodes industrielles, ingénieur développement industriel, Ingénieur en biotechnologie, responsable des achats, responsable approvisionnement, responsable logistique...
- Qualité : ingénieur qualité, hygiène, sécurité, environnement ingénieur qualification et validation, responsable qualité opérationnel,

- Marketing et commerce : chef de produit, chargé d'étude marketing, ingénieur technico-commercial, ingénieur d'applications, chargé d'affaires, interface marketing/R&D, entrepreneur, ...

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)	2 875 €
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) 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) 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)	47 041
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 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 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, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Recrutement principal au niveau 5 ou 6 par concours nationaux "Agri-Agro" + Recrutement direct post-bac via la procédure Parcoursup (cycle préparatoire ingénieur d'une durée de 2ans, 120 ECTS).

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Production d'un mémoire de fin d'études lié à une contribution originale répondant aux besoins d'une entreprise, Validation d'un test de langue permettant de valider un niveau B2 en anglais (selon Cadre Européen de Référence pour les Langues) et de la mobilité à l'international obligatoire, et ce quelle que soit la voie de diplomation (17 semaines sous statut étudiant et 12 semaines sous statut apprenti).

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

La composition du jury est validée par le Conseil des Enseignants : Le Directeur des Formations en Ingénierie, Enseignant-chercheur (Président du jury). La Directrice de la Scolarité et de la Vie Etudiante (Vice-présidente) La Direction des Relations internationales 8 binômes titulaire/suppléant enseignant-chercheur ou enseignant représentant les départements d'enseignement. Les membres invités sont les personnels du service des formations ingénieur et le coordonnateur de la formation par apprentissage en lien avec le CFA IFRIA Ouest.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Conformément au code de l'éducation, un jury de 5 membres minimum, composé d'Enseignants chercheurs en majorité et de professionnels compétents, est désigné par le chef d'établissement pour apprécier la nature des acquis.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2027
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2032
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP36032

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42908/>