

Ingénieur diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (ENSBANA)

RNCP4507 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	118f, 221
Code(s) ROME	H1502, H1302, H1206, H1402, D1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Bourgogne - Dijon

<http://www.u-bourgogne.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Description des emplois et activités visées

Les ingénieurs ENSBANA travaillent dans des entreprises privées pour près de 90% d'entre eux (industrie ou services), 55% ont un emploi dans les industries alimentaires stricto sensu.

Les autres principaux emplois des ingénieurs ENSBANA concernent :

- les bio-industries et les industries pharmaceutique et chimique,
- l'ingénierie et les équipements agro-alimentaires,
- l'emballage,
- les sociétés de services et les centres techniques,
- l'hygiène et l'environnement,
- la restauration hors foyer,
- la distribution,
- la cosmétique.

Grands domaines techniques de référence :

- Agro-alimentaire,
- Génie industriel, Production

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 :

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.

- La dimension spécifique à chaque école :

En complément des compétences générales de l'ingénieur, il faut distinguer différents profils en fonction de la dominante retenue en 3ème année et des champs disciplinaires.

- Chimie et physico-chimie

Etre capable de prévoir et maîtriser les réactions chimiques et les transformations physiques qui vont avoir lieu durant la confection ou la conservation d'un aliment,

Etre capable de comprendre le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités sensorielles, nutritionnelles ou hygiéniques-toxicologiques.

- Evaluation sensorielle

Etre capable de mettre en place et interpréter une étude sensorielle (analyse descriptive ou test consommateur).

- Gestion – sciences humaines

Savoir maîtriser et optimiser les coûts des produits et des services offerts (coûts complets, coûts partiels)

Etre capable de préparer, animer et conclure une réunion.

Etre apte à animer une équipe et à fixer des objectifs, et aussi être capable de mettre en place et de faire vivre un système d'assurance qualité.

Etre capable d'animer une équipe projet.

Pouvoir participer en entreprise à une réunion conduite en anglais.

Maîtriser l'outil bureautique (traitement de texte et tableur, Internet, bases de données).

- Microbiologie-Biotechnologie

Savoir maîtriser les techniques de base de la détection et de la quantification des microorganismes ;

Savoir identifier et maîtriser le risque microbien (microorganismes d'altération et pathogènes) dans la chaîne alimentaire ;

Etre capable de concevoir et mettre en œuvre un procédé microbien ou enzymatique ;

Savoir calculer les performances d'un procédé biotechnologique.

- Nutrition

Savoir définir la qualité nutritionnelle d'un aliment (composition en nutriments, influence des technologies).

Savoir formuler un aliment destiné à une population particulière.

Savoir quelles sont les procédures requises pour la mise sur le marché 'd'un aliment-santé'.

Sécurité alimentaire

Savoir identifier, caractériser et maîtriser un danger dans la chaîne alimentaire et gérer de façon scientifique des crises alimentaires souvent très médiatisées.

- Sciences pour l'Ingénieur - génie des procédés

Dimensionnement d'Opérations Unitaires

Bilans et transferts thermiques, de matière et de quantité de mouvement.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité des jeunes diplômés :

Les principaux secteurs d'activité dans lesquels les ingénieurs ENSBANA évoluent concernent les différentes filières de l'industrie agro-alimentaire, la distribution, la restauration, les industries chimiques et pharmaceutiques, l'informatique, l'environnement, l'emballage, l'enseignement...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Grandes fonctions de l'ingénieur diplômé :

Les ingénieurs ENSBANA peuvent occuper des métiers multiples : responsable de projet technique, responsable technico-commercial, ingénieur conseil ou de recherche, directeur d'usine, ingénieur développement, responsable de production, responsable qualité, responsable marketing, responsable logistique, enseignants, formateurs...

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)	2 644 €
Familles professionnelles (FAP)	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) 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) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	59 753
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	4 %
Familles professionnelles (FAP)	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 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) R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Directeur de l'école, directeur des études, tous les enseignants.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur de l'école ou directeur des études, trois enseignants dont un enseignant des sciences et techniques de l'ingénieur, trois professionnels.

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP11362

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.u-bourgogne.fr/ENSBANA/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4507/>