

**AGROALIMENTAIRE**

DIPLÔME : Diplôme d'ingénieur | **NIVEAU** : > Bac+5 | **CODE RNCP** : 39027



ESIX NORMANDIE

AGROALIMENTAIRE

OBJECTIFS

Piloter l'outil de fabrication d'un produit agroalimentaire, Maîtriser les fondamentaux d'un aliment, Concevoir de nouveaux produits, Intégrer les dimensions qualité, sécurité, environnement dans un contexte agroalimentaire et savoir s'impliquer dans la gestion de l'entreprise.

Intégrer les enjeux internationaux du monde de l'agroalimentaire, Savoir communiquer, Être ouvert à l'international.

COMPÉTENCES ACQUISES

- Gérer et optimiser l'ensemble d'un outil de production agroalimentaire
- Concevoir de nouveaux produits, procédés et services alimentaires
- Déployer la qualité, la sécurité et l'environnement dans un contexte agroalimentaire dans l'entreprise
- Communiquer et conseiller dans un contexte industriel et international
- Manager des équipes, des projets, voire gérer une entreprise

PRÉREQUIS

- Étudiant en L3 scientifique validée (Biologie, biochimie, chimie) : dossier + entretien
- Étudiant en classes prépa BCPST, : sur concours
- Étudiant en LP dans le domaine de la spécialité demandée : dossier + entretien
- Éour les apprentis : dossier + entretien (avant d'entrer en formation, vous devrez avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise)

Pour les étudiants à l'étranger, vous devez être en cours de validation d'une année Bac+3 dans le domaine de l'Agro-Alimentaire et justifié d'un niveau B2 en français et B1 en anglais.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Sciences des aliments
- Sciences de l'ingénieur
- Économie et Gestion de l'entreprise
- Langage et communication
- Génie industriel alimentaire
- Qualité, Sécurité et Environnement

MÉTIERS VISÉS

- Ingénieur-e d'études/conseil
- Ingénieur-e recherche et développement
- Ingénieur-e production
- Ingénieur-e qualité - Ingénieur hygiène, sécurité et environnement
- Ingénieur-e process agroalimentaire
- Chef-fe de projet ou de secteur
- Professionnel-le de la création et du management de sites industriels du secteur agroalimentaire

POURSUITES POSSIBLES

- Masters spécialisés ou équivalent pour une double compétence
- [Doctorat](#) pour une formation à la recherche, notamment en
- Sciences des aliments
- Nutrition
- Microbiologie
- Procédés alimentaires

DURÉE & LIEU

Caen Campus 2 61 semaines sur 3 ans

RYTHME PRÉVISIONNEL D'ALTERNANCE

L'alternance est de 61 semaines de formation / 90 semaines sous statut apprenti.

- En 3e année : 3-4 semaines en formation / 3-4 semaines en entreprise
- En 4e année : 4-5 semaines en formation (dont 3 semaines à l'étranger en université d'été) / 4-5 semaines en entreprise
- En 5e année : 1 période de 6 semaine et période de 5 semaines de formation / le reste de l'année en entreprise

MODALITÉ D'ACCÈS

- Formation initiale
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue hors contrat de professionnalisation

COMMENT S'INSCRIRE ?

Dossier sur e-candidat / Parcoursup

**CONTACTS :**

Contact spécifique pour l'alternance

esix.fca@unicaen.fr | 02 33 01 45 50

esix.relations.entreprises@unicaen.fr | 02 33 01 45 24

Contact relations entreprises

Sylvie RUET | sylvie.ruet@unicaen.fr | 02 33 01 45 24

Responsable formation

formation : Clothilde Berthelin · clothilde.berthelin@unicaen.fr

ACCESSIBILITÉ PSH

Le Relais Handicap Santé apporte un accompagnement personnalisé aux personnes en situation de handicap durant toute leur formation afin de faciliter leur intégration pédagogique.

PLUS D'INFORMATION SUR CE DIPLÔME