

Référentiel d'activités Ingénieur Recherche et Développement	Concevoir ou actualiser un dossier technique définissant un produit alimentaire ou un aliment santé
	Concevoir un produit alimentaire ou un aliment santé dans le respect de la réglementation
	Concevoir et développer un aliment innovant en prenant en compte un ensemble de paramètres : nature et fonctionnalité des ingrédients (corps gras par exemple) et additifs, nature du produit, impact santé, caractérisation, paramètres de conservation, ...
	Concevoir des produits alimentaires en utilisant les transformations physiques, chimiques, biologiques ou microbiologiques
	Concevoir, améliorer des procédés de production de molécules ou auxiliaires de technologie en utilisant les biotechnologies
	Remplacer et optimiser les ingrédients et additifs suite à la mise en place de nouvelles normes techniques ou à l'amélioration de leur performance ou à la demande du service formulation
	Caractériser et tester les produits alimentaires pour établir leurs propriétés spécifiques (chimiques, physiques, nutritionnelles, sensorielles) après fabrication et en cours de vieillissement
	Utiliser les différentes méthodes d'analyse permettant de développer des solutions innovantes, en tenant compte des contraintes techniques
	Définir et réaliser un programme d'essais en respectant les bonnes pratiques de laboratoire (BPL)
	Diffuser et valoriser des résultats en rédigeant des rapports techniques externes, publications, communications
Référentiel de compétences	Décrire les composants biochimiques sous leurs différentes formes
	Obtenir ou modifier des propriétés fonctionnelles et nutritionnelles d'un produit alimentaire
	Choisir et mettre en œuvre des méthodes d'analyse et de caractérisation pertinentes liées à la science des aliments
	Choisir et mettre en œuvre un procédé d'obtention ou de modification d'une molécule ou d'une cellule et les méthodes d'analyse et de caractérisation associées
	Proposer des solutions de transformation et de mise en œuvre d'un corps gras dans un produit à différentes échelles (labo, pilote, production) et résoudre les problèmes liés à leur utilisation en milieu industriel
	Concevoir et développer un produit innovant à valeur santé dans le respect de la réglementation
	Assurer une veille scientifique, technologique et concurrentielle (collecte, analyse d'articles et de brevets)
	Rédiger et analyser un dossier toxicologique sur un nouvel aliment
	Piloter et animer un groupe projet
	Résoudre les problèmes en faisant preuve de créativité

	<p>Intégrer ses connaissances dans une problématique de recherche, ou un secteur industriel ou socio-économique en France ou à l'étranger</p> <p>Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations, schématiser, modéliser</p> <p>Communiquer les informations en français ou en anglais</p> <p>Posséder des notions écrites et orales d'une langue vivante autre que l'anglais</p> <p>Evaluer ses compétences et piloter sa trajectoire professionnelle</p>
<p>Modalités d'évaluation et critères évalués</p>	<p>Les modalités de contrôle permettent de vérifier l'acquisition des aptitudes, connaissances et compétences du bloc. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu, soit par un examen terminal, soit par des rapports de travaux pratiques, des mises en situation, des évaluations de projets, soit par ces différents modes de contrôle combinés. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès au diplôme : formation initiale ou formation continue.</p> <p>Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules</p> <p>Les compétences acquises en entreprise ou en laboratoire de recherche au cours des stages (minimum 45 semaines) sont évaluées par des jurys associant à la fois des professionnels qualifiés et des enseignants-chercheurs. L'évaluation est effectuée sur la base des travaux, des activités réalisées, des résultats obtenus et de leur interprétation ainsi que des comportements en entreprise. Ces éléments sont appréciés par des rapports et soutenances de stages.</p> <p>Critères : Valider les stages correspondant à une période cumulée de 45 semaines minimum. Une expérience de 20 semaines minimum en entreprise est requise.</p> <p>Les compétences liées à l'ouverture à l'international sont appréciées par un contrôle continu en anglais et dans une deuxième langue vivante (LV2).</p> <p>Critères : niveau B2 en anglais certifié par un organisme extérieur et validation du niveau de compétence requis pour la LV2</p>

Référentiel d'activités Ingénieur Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement	Piloter la mise en place d'un système de management intégré au sein de l'entreprise en accord avec la réglementation en vue d'améliorer ses performances
	Définir la stratégie à mener en termes d'objectifs, d'actions, d'outils, de ressources et d'indicateurs nécessaires, en cohérence avec les autres politiques (RH, production, sécurité, prévention, achats...)
	Formaliser les méthodes et outils pour garantir l'amélioration continue de la qualité (produits/process), la sécurité, la prévention des risques et la préservation de l'environnement sur les sites de production (charte, indicateurs...)
	Analyser les risques relatifs aux salariés, à l'équipement de travail, aux produits et au site de production : maladies professionnelles, accidents, malfaçons, pollution environnementale, transport de matières dangereuses...
	Diagnostiquer les points à améliorer dans le domaine du développement durable (incluant les aspects environnementaux, éthiques, sociaux et de gouvernance) grâce à des outils permettant d'évaluer la performance environnementale (bilan carbone, analyse du cycle de vie) et la responsabilité sociale des entreprises (RSE)
	Assurer la traçabilité et la conformité des matières premières, des installations et des procédés par rapport aux cahiers des charges et aux normes en vigueur en effectuant des analyses pertinentes
	Élaborer et mettre en œuvre un programme d'actions : prévention des situations à risque, amélioration de la qualité des produits et des process existants. Prendre en compte des avis de danger énoncés par les opérationnels, mener des enquêtes après des accidents pour en déterminer les causes (accidents du travail, environnementaux...)
	Animer des groupes de résolution de problèmes ou d'amélioration. Animer des formations
	Concevoir des outils spécifiques (imprimés, supports de formation, équipements de protection individuelle) à destination des services internes pour faciliter la prise de décision. Organiser des campagnes de sensibilisation au développement durable auprès de l'ensemble du personnel (plaquettes, brochures, guides...)
	Assurer une veille QHS et adapter la politique de l'entreprise aux nouvelles contraintes réglementaires et normatives (ISO 26000, GRI, Article 225 de la loi "Grenelle 2" ...)
Référentiel de compétences	Enoncer et expliquer les principes d'une certification et assurer le suivi des procédures
	Choisir et mettre en œuvre des méthodes d'analyse pertinentes pour le contrôle qualité des produits ou de l'environnement
	Identifier, évaluer et maîtriser les risques (ex : chimiques, biologiques, professionnels, environnementaux) en fonction du secteur d'application
	Identifier les différentes facettes du fonctionnement de l'entreprise : métiers, organisation, politique HSE, audit ...
	Concevoir et développer un produit alimentaire ou un procédé en utilisant les outils d'éco-conception et d'Analyse du Cycle de Vie

	Intégrer la dimension Responsabilité Sociétale des Entreprises dans la conception et l'animation du Système de Management
	Assurer une veille réglementaire et anticiper les nouvelles normes
	Communiquer, négocier avec divers interlocuteurs, structures ou services en français ou en anglais
Modalités d'évaluation et critères évalués	<p>Les modalités de contrôle permettent de vérifier l'acquisition des aptitudes, connaissances et compétences du bloc. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu, soit par un examen terminal, soit par des rapports de travaux pratiques, des mises en situation, des évaluations de projets, soit par ces différents modes de contrôle combinés. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès au diplôme : formation initiale ou formation continue.</p> <p>Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules</p>
	<p>Les compétences acquises en entreprise ou en laboratoire de recherche au cours des stages (minimum 45 semaines) sont évaluées par des jurys associant à la fois des professionnels qualifiés et des enseignants-chercheurs. L'évaluation est effectuée sur la base des travaux, des activités réalisées, des résultats obtenus et de leur interprétation ainsi que des comportements en entreprise. Ces éléments sont appréciés des rapports et soutenances de stages.</p> <p>Critères : Valider les stages correspondant à une période cumulée de 45 semaines minimum. Une expérience de 20 semaines minimum en entreprise est requise.</p>
	<p>Les compétences liées à l'ouverture à l'international sont appréciées par un contrôle continu en anglais et dans une deuxième langue vivante (LV2)</p> <p>Critères : niveau B2 en anglais certifié par un organisme extérieur et validation du niveau de compétence requis pour la LV2</p>

Référentiel d'activités Ingénieur Production	Déterminer les objectifs de production, les moyens (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc...) nécessaires pour les réaliser, évaluer et définir les besoins de recrutement en lien avec les services RH
	Proposer des aménagements de l'organisation industrielle afin d'optimiser la fabrication du produit conformément à la commande, gérer les effectifs (absences, congés, repos, remplacements, roulements d'équipes...)
	Suivre la fabrication, l'adapter aux aléas de la production et des prévisions des commandes. Analyser un dysfonctionnement ou une non-conformité
	Veiller au quotidien au respect des objectifs, des coûts, des délais, de la qualité
	Contrôler l'application des procédures de fabrication. Contrôler l'application des procédures de sécurité
	Assurer ou superviser les contrôles, tests, essais
	Mettre en œuvre des démarches d'amélioration continue de l'organisation industrielle, des outillages et des processus de fabrication, apporter des conseils techniques dans les processus de fabrication de produits complexes, pour réduire les temps et cycles de production (réorganisation, changement de méthodes de travail, modification technique des ateliers, adaptation des processus de fabrication à de nouveaux produits...)
	Assurer un reporting d'activité (tableaux de bord) auprès de sa hiérarchie (évaluation des ressources, pannes, rebuts...)
	Comparer et optimiser les indicateurs de productivité (volumes produits, matières consommées, taux de déchets, de dysfonctionnements...)
	Mettre en place et suivre les indicateurs de performance
	Animer et coordonner les activités d'une équipe de production : adjoints, agents de maîtrise (chefs d'équipe), techniciens (maintenance, qualité, logistique, approvisionnement), agents ou opérateurs de production, réglers, caristes...
	*Favoriser le développement ou la reconnaissance des compétences du personnel sous sa responsabilité : mobilité, formation, mise en place de CQP (certificat de qualification professionnelle) ou d'une VAE (validation des acquis par l'expérience) ...
Référentiel de compétences	Mettre en œuvre les techniques et les processus spécifiques de la fabrication des produits d'un secteur agroalimentaire (produits laitiers, produits carnés, céréales ...)
	Mettre en œuvre les outils de l'informatique, de l'analyse statistique et de la gestion de production
	Intégrer les dimensions financières, juridiques et commerciales dans sa pratique de l'ingénierie
	Piloter et animer une unité de travail, une équipe afin de respecter les objectifs de production
	Concevoir et développer une stratégie en réponse à un cahier des charges, un marché, une situation de crise, par la mise en œuvre des outils de gestion de production industrielle
	Assurer une veille technique et réglementaire pour intégrer les technologies et procédés innovants

	Appliquer les méthodes d'organisation du travail, d'ordonnancement, d'approvisionnement
Modalités d'évaluation et critères évalués	<p>Les modalités de contrôle permettent de vérifier l'acquisition des aptitudes, connaissances et compétences du bloc. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu, soit par un examen terminal, soit par des rapports de travaux pratiques, des mises en situation, des évaluations de projets, soit par ces différents modes de contrôle combinés. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès au diplôme : formation initiale ou formation continue.</p> <p>Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules</p>
	<p>Les compétences acquises en entreprise ou en laboratoire de recherche au cours des stages (minimum 45 semaines) sont évaluées par des jurys associant à la fois des professionnels qualifiés et des enseignants-chercheurs. L'évaluation est effectuée sur la base des travaux, des activités réalisées, des résultats obtenus et de leur interprétation ainsi que des comportements en entreprise. Ces éléments sont appréciés des rapports et soutenances de stages.</p> <p>Critères : Valider les stages correspondant à une période cumulée de 45 semaines minimum. Une expérience de 20 semaines minimum en entreprise est requise.</p>
	<p>Les compétences liées à l'ouverture à l'international sont appréciées par un contrôle continu en anglais et dans une deuxième langue vivante (LV2)</p> <p>Critères : niveau B2 en anglais certifié par un organisme extérieur et validation du niveau de compétence requis pour la LV2</p>