

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15700**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur diplômé de l'Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier 2 (Polytech Montpellier), spécialité sciences et technologies des industries alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier 2 Polytech Montpellier	Recteur de l'académie de Montpellier, chancelier des universités, Président de l'Université Montpellier 2, Directeur de l'Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier 2

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

110 Spécialités pluri-scientifiques, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'ingénieur Polytech STIA est un ingénieur généraliste dans le secteur des industries alimentaires.

Dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue visant à satisfaire les clients internes ou externes, les missions principales de l'ingénieur spécialisé en Sciences et Technologies des Industries Alimentaires consistent à :

- Innover et industrialiser par la conception et le développement de nouveaux produits,
- Organiser, optimiser et piloter la production et les flux industriels, les ressources humaines et les équipements,
- Garantir la sécurité des hommes et des moyens, le respect de l'environnement et des réglementations et la qualité des produits.

Dimension générique propre à l'ensemble des titres d'ingénieur.

1. Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.
2. Connaissance et compréhension du champ scientifique et technique de la spécialité (voir ci-dessous)
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.

Dimension spécifique au réseau Polytech.

Aptitude à participer aux actions de recherche et développement des entreprises, éventuellement en lien avec les acteurs de la recherche publique, et à apporter l'esprit d'innovation favorisant l'évolution technologique.

Dimension spécifique à la spécialité.

- Maîtriser l'élaboration (formulation et procédé) et la caractérisation de produits biologiques et alimentaires.
- Savoir conduire et optimiser tout procédé lié à l'industrie alimentaire et biologique.
- Garantir la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique d'un produit biologique et alimentaire.
- Etre capable de proposer de nouveaux produits et procédés dans le respect de la réglementation et de l'environnement.
- Être apte à travailler avec d'autres secteurs d'activités (équipementier, maintenance, etc.).

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Agroalimentaire ;
- Cosmétique, (para) pharmacie ;
- Formation et recherche ;
- Commerce Grande Distribution ;
- Conseils, services.
- Responsable recherche & développement ;
- Responsable de production/exploitation ;
- Responsable qualité, sécurité, environnement ;
- Responsable emballage et conditionnement ;
- Responsable de projet ;

- Consultant : études, conseil, gestion de crise...

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1402 : Management et ingénierie méthodes et industrialisation

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

Réglementation d'activités :

NON

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Organisation de la formation

La certification peut être acquise à l'issue du parcours « Sciences et technologies des industries alimentaires » en formation initiale sous statut étudiant et en formation continue.

L'ensemble de la formation est organisé en dix semestres, dont six semestres de cycle ingénieur. Pour environ la moitié des élèves d'une promotion, les quatre premiers semestres sont effectués dans le cadre du Parcours des écoles d'ingénieurs Polytech (PeiP). Les autres sont des titulaires d'un DUT, des élèves de CPGE ou des étudiants ayant validé deux années de licence, tous recrutés par concours au semestre 5. Enfin, un accès au semestre 7 est encore possible, sur dossier, à quelques étudiants ayant validé une année de master.

La certification est acquise à la double condition

- de la certification, par un test externe reconnu, d'un niveau B2 (« Cadre européen de référence pour les langues » du Conseil de l'Europe) en langue anglaise ;

- de la validation de 300 crédits ECTS se répartissant comme suit

- o 120 crédits ECTS acquis dans l'un des parcours suivants d'études supérieures

- parcours des écoles d'ingénieurs Polytech

- classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE)

- deux années de licence scientifique

- cursus d'un diplôme universitaire de technologie (DUT)

- o 180 crédits ECTS acquis dans le cadre du parcours « Sciences et technologies des industries alimentaires »

Le parcours « Sciences et technologies des industries alimentaires » couvre les semestres 5 à 10 de la formation. Les points caractéristiques du déroulement de ce parcours sont les suivants :

- c'est un parcours effectué en formation initiale sous statut d'étudiant ou en formation continue ;

- une partie du semestre 8 est consacrée à un stage réalisé en France ou à l'étranger ;

- le semestre 9 comprend un projet industriel de fin d'études. Il peut être validé dans le cadre d'échanges nationaux ou internationaux ;

- au semestre 9 toujours, les élèves ont le choix entre trois options :

- o *Innovations technologiques et optimisation pour acquérir les outils leur permettant d'occuper un poste d'ingénieur lié à l'innovation technologique et à l'optimisation des performances industrielles ;*

- o *Qualité - Sécurité - Environnement pour acquérir les outils indispensables aux ingénieurs responsables de la qualité, de la gestion des risques opérationnels dans l'entreprise et du respect de l'environnement ;*

- o *Gestion de production pour se préparer à occuper un poste d'ingénieur avec des fonctions liées à la production ;*

- le semestre 10 correspond au stage de fin d'études réalisé en France ou à l'étranger.

Les 180 crédits ECTS de ce parcours comprennent,

- 32 crédits de sciences de base (mathématiques, physique, informatique, biochimie, biologie)

- 71 crédits de sciences de spécialité (génie biologique, biotechnologie, nutrition, physico- chimie appliquée, matrices et procédés biologiques et alimentaires, génie des procédés, formulation, qualité microbiologique, innovation technologique, optimisation des performances industrielles, gestion et environnement de la production, management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement, prévention et gestion des risques, packaging et écoconception)

- 32 crédits de sciences générales de l'ingénieur (communication, langues vivantes, économie, entreprises, gestion, droit, management, informatique d'entreprise, etc.)

- 45 crédits de professionnalisation (stages et projets industriels)

Le choix d'option au semestre 9 ne modifie pas significativement cette répartition.

Modalités d'évaluation des acquis

Les acquis d'apprentissage sont évalués par des contrôles écrits individuels, des exposés, des travaux pratiques, la réalisation de dossiers et de projets...

Les stages obligatoires font l'objet d'une triple évaluation, i) du comportement dans l'entreprise par le maître de stage, ii) du rapport de stage par le tuteur académique (qui assure la liaison avec le maître de stage en entreprise et au moins une visite au cours du stage lorsque celui-ci se déroule en France Métropolitaine) et iii) d'une soutenance orale par un jury composé d'au moins trois enseignants dont le tuteur académique et, dans la mesure du possible, du maître de stage.

La validation des acquis d'apprentissage associés à une unité d'enseignement donne lieu à l'attribution des crédits ECTS correspondants.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Directeur de l'école, responsables des spécialités, enseignants-chercheurs, enseignants
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Directeur de l'école, responsables des spécialités, enseignants-chercheurs, enseignants
En contrat de professionnalisation	X	Directeur de l'école, responsables des spécialités, enseignants-chercheurs, enseignants, professionnels
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Directeur de l'école, correspondant VAE de l'école, enseignants-chercheurs, enseignants, professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : L'obtention du diplôme d'ingénieur entraîne l'attribution du grade de Master.	

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Code de l'éducation Art L. 642-1 deuxième alinéa

Décret 99-747 du 30 août 1999 modifié

Décret n° 2001-242 du 22 mars 2001

Arrêté de création 1969 de l'Institut des Sciences de l'Ingénieur de Montpellier (ISIM)

Décret n° 2003-1031 du 23-10-2003 relatif à la création de l'école polytechnique universitaire de Montpellier

Arrêté du 25 février 2013 fixant la liste des écoles habilitées à délivrer un titre d'ingénieur diplômé, publié au Journal Officiel du 18 avril 2013.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

50 diplômés par an

Autres sources d'information :

responsable-stia@polytech.univ-montp2.fr

POLYTECH MONTPELLIER

Lieu(x) de certification :

Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier 2 Polytech'Montpellier : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Hérault (34) [MONTPELLIER]

Polytech Montpellier

Place Eugène Bataillon

34095 MONTPELLIER CEDEX 5

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Polytech Montpellier

Place Eugène Bataillon

34095 MONTPELLIER CEDEX 5

Historique de la certification :

Institut des Sciences de l'Ingénieur de Montpellier créé en 1969

Transformé en Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier le 23 octobre 2003

Création de la spécialité STIA en 1999

Certification précédente : Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier II (Polytech' Montpellier), spécialité Sciences et technologies des industries alimentaires