

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 22466**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Titre ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine, spécialité industries alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Lorraine	Président de l'université, Directeur de l'école, Recteur d'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3092 - Industries alimentaires diverses, 3124 - Industrie laitière, 3128 - Industries agricoles et alimentaires

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

De par ses compétences, son sens de l'organisation et son ouverture d'esprit, l'ingénieur de l'Ensaia spécialité industries alimentaires gère les aspects de managements économiques, financiers, humains et techniques d'un projet dans le champ d'action d'un ingénieur des sciences du vivant : études et conseils techniques, recherche, recherche & développement, qualité sûreté environnement, production, conditionnement principalement dans des domaines d'application tels que les industries alimentaires et plus généralement dans les industries du vivant.

Il pourra être amené à formuler de nouveaux produits, à concevoir et mettre en place les procédés de production, à gérer la production en maîtrisant les risques sanitaires, à conduire des démarches qualité

Sa formation pluridisciplinaire lui permet d'allier une parfaite connaissance du produit et de la chaîne alimentaire, la maîtrise des disciplines de gestion et une culture de l'entreprise qu'elle soit de type PME ou un grand groupe international.

Compétences générales

1. Des compétences scientifiques et techniques de haut niveau liées aux sciences du vivant et aux sciences de l'ingénieur : il est capable de mobiliser ses connaissances et de les mettre en application pour appréhender des problèmes complexes liés au vivant.
2. Des compétences en gestion de projet : il initie, conduit et gère les différentes dimensions de projets.
3. Des compétences en communication : il est capable de communiquer efficacement à l'écrit et à l'oral ; il maîtrise deux langues étrangères : l'anglais certifié à un niveau B2 et une autre langue vivante à un niveau B1.
4. Des compétences en management : il est capable d'animer un groupe ou un service, de rendre compte à sa hiérarchie, de conduire les changements des organisations à l'intérieur desquelles il évolue.

Compétences spécifiques au secteur

1. Concevoir, développer et fabriquer des produits à partir de ressources végétales ou animales en vue d'applications alimentaires ou non alimentaires en respectant des normes de qualité, en mettant en œuvre des démarches d'innovation et d'éco-conception.
2. Concevoir et développer des procédés de transformation de la matière vivante en favorisant des technologies physiques, physico-chimiques ou biologiques efficaces et respectueuses de l'environnement.
3. Maîtriser les risques sanitaires liés au développement de microorganismes indésirables.

Compétences spécifiques aux spécialisations de l'Ensaia spécialité agronomie

1. Formulation alimentaire : être en capacité de piloter des projets de formulation de produits alimentaires innovants.
2. Biotechnologies : mener à bien un projet de développement de procédés biotechnologiques.
3. Développement Industriel : modéliser et dimensionner des procédés agro-alimentaires.
4. Produits Laitiers Qualité : maîtriser les procédés de transformation laitière grâce aux connaissances en biochimie, physico-chimie et microbiologie - savoir certifier la qualité de la production d'aliments, en particulier à base de lait.
5. Packaging : concevoir un emballage alimentaire en tenant compte des interactions entre matériau de conditionnement et produit
6. Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques : maîtriser les outils de logistique appliqués au secteur agro-alimentaire
7. Entreprenariat et Innovation : mettre en œuvre l'innovation au sein de l'entreprise - créer de l'activité économique dans les secteurs de la biologie appliquée.

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

Le professionnel exerce son activité dans les services liés à l'ingénierie, les études et conseils techniques ; à la production, l'exploitation, la maintenance, les essais, la qualité et la sécurité. En outre, il peut exercer ses fonctions dans les unités de recherche et de développement et diriger un service marketing, être chargé de clientèle. Il peut prétendre à des emplois dans l'administration, la gestion, la direction.

Selon la liste de référence ci-dessous :

1. Recherche : 19 %

2. Recherche et Développement : 14 %
3. Production : 14 %
4. Qualité : 9 %
5. Logistique : 8 %
6. Achat, Vente : 8 %
8. Marketing : 6 %
9. Packaging : 6 %
10. Ingénierie : 9 %
11. Distribution : 4%
12. Formation : 3%
13. Autres : 2%

Les promotions sont constituées en moyenne de 70% de femmes et de 30% d'hommes.

Principaux secteurs d'emploi des jeunes diplômés

Les jeunes diplômés exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs tels que les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, les services ingénierie et études techniques, les agro-fouritures, les services informatiques (SSII).

Ce professionnel peut prétendre, à titre d'exemples, aux emplois suivants :

- responsable de production
- ingénieur de recherche développement
- responsable qualité
- responsable logistique
- ingénieur technico-commercial

L'ensemble de ces fonctions s'exerçant en industries alimentaires principalement.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

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

H2502 : Management et ingénierie de production

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le cursus est organisé en 6 semestres au total (numérotés S5, S6, ..., S10) dont 1 semestre de stage.

Après un semestre constitué d'un ensemble d'enseignements de tronc commun (semestre S5), les élèves intègrent une filière (Agronomie ou Industries Alimentaires) au début du semestre S6.

Les semestres S6 et S7 et le début du semestre S8 sont constitués d'enseignements spécifiques de chacune des filières de l'Ecole.

Au milieu du semestre S8, les élèves intègrent une pré-spécialisation (50% d'enseignement de filière, 50% d'enseignement spécialisé) au choix parmi les six mentionnées plus haut. Le semestre S9 est centré sur une spécialisation.

Trois stages obligatoires émaillent le parcours de l'élève :

- un stage en exploitation agricole de 6 semaines au total, réalisé en cours et à la fin du semestre S6,
- un stage linguistique de 3 mois en fin du semestre S8,
- un stage de fin d'étude tout au long du semestre S10.

Une césure d'un an est possible entre les semestres S8 et S9.

Chaque semestre est validé par l'obtention de 30 crédits ECTS.

Les disciplines sont regroupées en grandes rubriques :

- Sciences de base de l'ingénierie (math, physique, chimie, biologie, statistiques, informatique) (37 ECTS)
- Sciences agronomiques (sciences du sol, sciences végétales, sciences animales) (35 ECTS)
- Sciences de gestion, économiques, humaines et sociales (droit, économie, gestion, management, entrepreneuriat) (13 ECTS)
- Langues vivantes (anglais, 2e langue vivante) (8 ECTS)
- Développement personnel (sport, projets,...) (13 ECTS)
- Stages (8 ECTS)
- Pré-spécialisation de S8 (10 ECTS)
- Spécialisation de S9 (26 ECTS)
- Projet de fin d'études ou stage ingénieur (30 ECTS)

Les compétences scientifiques ainsi que les compétences en économie gestion management sont évaluées par des contrôles écrits individuels, des exposés, des travaux pratiques, la réalisation de dossiers et de projets.

Les compétences en langues vivantes sont évaluées à l'aide d'examens de langue externes indispensables pour l'obtention du diplôme :

- un niveau d'anglais de 785 au TOEIC est exigé, niveau B2

Autres sources d'information :

<http://ensaia.univ-lorraine.fr/>

Lieu(x) de certification :

Université de Lorraine - Ensaia

2, avenue de la Forêt de Haye TSA 40602

54518 VANDOEUVRE CEDEX

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

Historique de la certification :