

Ingénieur agroalimentaire



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité
Niveau : Master Professionnel -Ingénieur
Voies de formation au sein du réseau :
Apprentissage

Description de la formation

L'ingénieur-e agroalimentaire gère la transformation des biens agricoles en produits destinés à la consommation. Le métier a aujourd'hui un rôle stratégique entre marketing, innovation et gestion des risques.

L'ingénieur agroalimentaire intervient à toutes les étapes de la chaîne de production et peut porter des titres différents selon les fonctions occupées :

- L'ingénieur en recherche & développement conçoit les nouveaux produits en liaison avec le service marketing.
- L'ingénieur acheteur sélectionne et négocie les prix des matières premières
- L'ingénieur de fabrication prend en charge la production, organise, coordonne et contrôle la fabrication en termes de qualité, quantité et délais.
- L'ingénieur responsable du laboratoire de contrôle organise le programme des essais en atelier-pilote et le passage au stade de la production industrielle.
- L'ingénieur qualité propose et définit des objectifs qualité avec plan de contrôle, normes, cahier des charges. Son rôle est de plus en plus essentiel.

Il exerce dans quatre grandes familles d'activités, elles-mêmes divisées en de nombreux secteurs :

- la fabrication de biscuits, plats cuisinés, confiserie, glaces et sorbets, sauces,
- la boulangerie-pâtisserie industrielle, conserves de légumes et de fruits, charcuterie, abattage et découpe du bétail et des volailles,
- la fabrication de boissons et alcools,
-

les huileries, industries laitières, alimentation animale, meunerie, sucreries.
Cette formation est conduite en partenariat avec ONIRIS Nantes (école nationale vétérinaire agro-alimentaire et de l'alimentation).

Compétences visées

- Créer, développer et optimiser un produit alimentaire, de sa conception à sa commercialisation.
- Concevoir et optimiser un processus de transformation de produits alimentaires ou de bioproduits.
- Piloter un processus de production :
- Gérer une unité de production alimentaire ou d'un secteur connexe (bioproduction, cosmétique, pharmaceutique...)
- Coordonner une production avec les autres services (commercial, RH, achat, qualité, logistique...)
- Manager une chaîne logistique
- S'adapter aux exigences propres de l'entreprise et de la société en vue de :
- Assurer la sécurité du consommateur et la qualité sanitaire, nutritionnelle et sensorielle des produits.
- Innover et entreprendre en réponse aux enjeux et contraintes des entreprises.
- S'intégrer dans une organisation pour l'animer et la faire évoluer.

Débouchés métiers

- Ingénieur Recherche et Développement (R & D) procédé
- Ingénieur Recherche et Développement (R & D) produit
- Responsable assurance qualité
- Responsable fabrication / directeur de production
- Chef de projet ingénierie
- Responsable logistique
- Responsable de la bioproduction de produits pharmaceutiques

Poursuite d'études

L'ingénieur peut se spécialiser dans un domaine; il peut aussi devenir directeur d'un établissement de production ou de recherche ou se diriger vers l'enseignement supérieur comme enseignant.

Modalités

Lieux de formation

Apprentissage

CFA Nantes Terre Atlantique - Site Nantes (44)

Centre de Formation d'Apprentis

Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnière

44817 Saint-Herblain

02 40 94 99 30

cfa@nantes-terre-atlantique.fr