

INGÉNIEUR AGROALIMENTAIRE

L'ingénieur(e) Production, Innovation, Biotechnologies diplômé(e) en agroalimentaire pourra occuper de nombreuses fonctions répondant, au niveau technique comme au niveau managérial, aux besoins des petites et moyennes entreprises et à ceux des grands groupes :

- Concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique
- Piloter une production alimentaire ou biologique
- Définir et mettre en œuvre une politique qualité-hygiène-sécurité-environnement



OBJECTIFS

L'ingénieur diplômé devra être capable de :

- Évaluer et résoudre une problématique complexe rencontrée dans le secteur agroalimentaire, en s'appuyant sur un large champ de connaissances scientifiques notamment en analyse des risques, numérisation de l'entreprise et biotechnologie.
- Définir et mettre en place des stratégies de veille réglementaire et de protection de la propriété industrielle sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise.
- Définir les objectifs de production et mettre en place les moyens pour les réaliser (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc.) en tenant compte des aspects scientifiques, techniques, humains, sociaux et environnementaux.
- Définir et mettre en place des stratégies de management de la performance industrielle et de l'amélioration continue, mettre en place les indicateurs qualifiant l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'impact environnemental, le respect des objectifs, des coûts et des délais
- Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.
- Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.
- Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle et maîtriser la communication avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise interne et externe, dans un contexte international.

PROGRAMME

Sciences et méthodes de l'ingénieur agroalimentaire | Sciences des aliments et Biotechnologies | Sciences humaines, économiques, sociales et juridiques | Culture, communication et connaissance de soi

+ mission à l'étranger de 8 semaines minimum dans une entreprise agroalimentaire

L'évaluation est un mix collectif/individuel, basé sur : Contrôle continu, examen sur table (études de cas), Présentations orales, Élaboration de dossiers écrits, Mises en situations professionnelles reconstituées, Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

Validation par bloc : non.

POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

L'ingénieur(e) diplômé(e) peut occuper des fonctions de responsabilités dans les services de production, de maintenance, de qualité et sécurité ou toute autre fonction liée au management et à la gestion de projets industriels :

- Responsable de production
- Responsable de projet industriel
- Ingénieur(e) méthode et industrialisation
- Responsable d'atelier, chef d'équipes
- Ingénieur(e) recherche et développement
- Ingénieur(e) procédés, travaux neufs, maintenance
- Ingénieur(e) qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable



DURÉE / ORGANISATION

- **3 ans** en alternance
- **1820h** de formation
- **70%** du temps en entreprise
- **Présentiel** : Cours et TP
- **Diplôme accrédité** par la Commission des Titres d'Ingénieur et **labellisé** par le programme EUR-ACE
- **Certificateur** : Université Brest Bretagne Occidentale (UBO) – École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB)
- **Code RNCP : 35789**
- Date d'enregistrement : 02/02/2022

LIEU DE FORMATION



Bretagne INP - ESIAB
à Quimper

LE CFA AGRO IFRIA OUEST

Depuis 30 ans, l'IFRIA Ouest est le partenaire des entreprises de la filière alimentaire en Bretagne et Pays de la Loire.

Nous sommes un CFA Hors Mur, c'est à dire un Centre de Formation d'Apprentis qui délègue la mise en œuvre de ses formations à d'autres structures, appelées Unités de Formation par Apprentissage (UFA).

L'IFRIA OUEST détient le rôle de coordinateur entre les deux entités formatrices, l'établissement de formation et l'entreprise, afin de garantir la cohérence de l'enseignement dispensé à l'apprenti.

Pourquoi nous rejoindre ?

- ✓ Des promotions à taille humaine
- ✓ Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- ✓ Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- ✓ Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- ✓ Des poursuites d'études nombreuses et variées



JPO 2026 - Bretagne INP - ESIAB

Samedi 7 février de 9h à 17h
à Quimper

ADMISSION

Prérequis :

- BAC+2 / BAC+3 scientifique ou technique (BUT, BTS, Licence professionnelle : IAA, génie biologique, diététique, génie des procédés, chimie...)
- Être âgé de 15 à moins de 30 ans.
- Être de nationalité française, ressortissant de l'UE ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Modalités d'accès et délais : L'admissibilité est déclarée suite à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

Handicap : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation et d'accessibilité à étudier avec le référent handicap du centre.

COÛT

Pour l'apprenti : formation gratuite et rémunérée

Pour l'entreprise : possibilité de prise en charge partielle ou total par l'OPCO. Nous consulter pour plus d'infos.

TAUX DE
SATISFACTION

92%

Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025.

TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

96%

Retrouvez l'ensemble des indicateurs sur notre site internet :

WWW.IFRIA-OUEST.FR



VOUS SOUHAITEZ
EN SAVOIR PLUS ?



Demandez
des informations
sur la formation



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

