

BRETAGNE INP – ESIAB

# INGÉNIEUR SPÉCIALITÉ MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ

La formation d'ingénieur ESIAB de spécialité « Microbiologie et Qualité » à Plouzané (Brest) prépare les étudiants à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits et services en réponse aux exigences du législateur, aux attentes des consommateurs et aux besoins des entreprises, des laboratoires de recherche, de cosmétiques, de biotechnologies et les établissements de santé.



## OBJECTIFS

L'ingénieur diplômé devra être capable de :

- Assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits élaborés à partir de matrices biologiques :
  - Veiller à la conformité de l'hygiène des procédés et de l'application des procédures qualité
  - Veiller à la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits en lien avec la formulation et le process
  - Contrôler la conformité réglementaire des produits et des emballages
- Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits et de développement durable :
  - Mettre en place l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, et la faire vivre
  - Maîtriser les outils de management des données
  - Mettre en place une procédure de certification
- Concevoir et mettre en œuvre des projets dans un contexte industriel et international :
  - Planifier, animer et encadrer des projets en utilisant des outils de gestion de projet, de management et de communication
  - Évoluer dans un contexte international
  - Participer à la stratégie de développement de l'entreprise

## PROGRAMME

**2ème année > Pré-spécialisation :** Génie industriel alimentaire et procédés de fabrication des aliments | Qualité des produits animaux et des produits de la mer | Altérations microbiologiques des aliments | Qualité et maîtrise des risques, toxicologie | Biotechnologie et génie de l'environnement | Santé et sécurité au travail (droit du travail), management d'équipe et gestion de production | Management des données, veille scientifique et technologique, entrepreneuriat | Langues étrangères

**3ème année > Spécialisation :** Management de la qualité et développement durable | Emballage des produits et gestion des déchets | Nutrition et diététique | Toxicologie alimentaire | Modélisation du risque | Stratégie, gestion de projet, éthique financière | Anglais | Recrutement individuel et Encadrement d'équipe

+ 1 option de spécialisation à choisir parmi 5 proposées :

- Qualité des aliments
- Qualité cosmétique et produits d'hygiène
- Qualité et santé
- Marketing et vente
- Recherche

Les candidats(es) sont présentés(ées) aux épreuves générales et techniques du diplôme d'ingénieur, diplôme délivré par l'école et habilité par la Commission des Titres d'Ingénieurs pour la spécialité en Microbiologie et Qualité, en partenariat avec l'IFRIA OUEST.

CFA  
AGRO  
IFRIA OUEST



## DURÉE / ORGANISATION

- **2 ans** en alternance après une année sous statut étudiant
- **≈ 930h** 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 : 35788**
- Date d'enregistrement : 19/07/2021

## LIEU DE FORMATION

BRETAGNE  
INP Esiab  
UBO

Bretagne INP - ESIAB  
à Plouzané

# 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 31 janvier de 9h à 17h  
à Plouzané

## POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

### Les principales activités professionnelles des ingénieurs diplômés sont :

- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable
- Responsable formation, audit, réglementation
- Responsable production, achat, approvisionnement, logistique
- Marketing, technico-commercial, gestion, chargé d'affaires
- Ingénieur recherche et développement

## 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.

*Première promotion sortante IFRIA Ouest en septembre 2027*

Retrouvez l'ensemble des informations sur notre site internet :

[WWW.IFRIA-OUEST.FR](http://WWW.IFRIA-OUEST.FR)



[www.ifria-ouest.fr](http://www.ifria-ouest.fr)

CFA Agro IFRIA Ouest  
5 rue Pierre Trémintin  
29000 QUIMPER



VOUS SOUHAITEZ  
EN SAVOIR PLUS ?



Demandez  
des informations  
sur la formation