



Diplôme d'ingénieur AGROALIMENTAIRE



Parc Technologique Universitaire

Conditions d'admission

> **En cycle préparatoire intégré**
Après le baccalauréat :
procédure d'admission post-bac

> **En cycle ingénieur**
- CPGE BCPST : concours
Polytech
- Après deux années d'études
post-bac (DUT, L2/L3, BTS) : sur
dossier et entretien
- Etudiants étrangers via
Campus France

Stages

> **Cycle préparatoire intégré**
Bac + 2 : stage immersion en
milieu professionnel, 1 mois

> **Cycle ingénieur**
Bac + 3 : stage ouvrier/
technicien, 2 mois

Bac + 4 : stage en pays
anglophone, 4 mois

Bac + 5 : stage en entreprise, 5
mois

Contacts

Renseignements sur le
contenu pédagogique, la
scolarité et l'inscription :

Tél : 0262 48 33 44 / 0262 48 33 14 /
0262 57 91 60
Mél : scolarite-esiroi@univ-reunion.fr

Site : <http://esiroi.univ-reunion.fr>

Compétences de l'ingénieur

L'ESIROI forme des ingénieurs possédant un socle de connaissances solides bien adapté aux attentes du secteur. Ils sont capables de prendre en compte les enjeux industriels, économiques et professionnels, travailler dans un environnement international, maîtriser la gestion de projet, manager une équipe, identifier et résoudre les problèmes. Ils sont les innovateurs de demain.

L'ingénieur en Agroalimentaire est capable de :

- Innover en produits et procédés
- Formuler et évaluer la qualité sensorielle et nutritive des aliments
- Mettre en oeuvre et s'assurer de la sécurité alimentaire et des systèmes qualité
- Gérer, concevoir, manager l'entreprise agroalimentaire et son unité de production
- Créer une entreprise

Partenariats

Pédagogiques : Institut d'Administration des Entreprises, AgroSup Dijon

Professionnels : Entreprises agroalimentaires à la Réunion, dans la zone océan Indien et en métropole, centres techniques et réseaux mixtes technologiques

Recherche : LCSNSA, UMR QualiSud, CYROI, GEICO, CIRAD, Qualitropic

Débouchés

Secteurs d'activités : Production, recherche et développement, qualité, hygiène et sécurité, management

Métiers visés : Ingénieur en recherche et développement industriel, chargé de mission pour études et projets, ingénieur de production, responsable qualité, directeur PME/PMI, ingénieur conseil

Coopération internationale

Dans l'océan Indien : Madagascar, île Maurice

A l'international : Etats-Unis, Canada, Australie, Inde, Nouvelle-Zélande, Grande-Bretagne

Modalités d'examens

- Contrôles continus tout au long de l'année, exposés, travaux pratiques, réalisation de dossiers, d'études de cas et de projets

- Conditions de passage en année supérieure : moyenne des UE supérieure ou égale à 12/20

- Conditions d'obtention du titre d'ingénieur (300 crédits ECTS) :

- > note supérieure ou égale à 12/20 sur l'ensemble du cursus
- > validation du niveau d'anglais (B2) et d'informatique (C2I)
- > validation des stages

- Redoublement autorisé de deux semestres maximum (à la condition que ce ne soit pas le même)

Cycle préparatoire intégré : bac+1 / bac+2

Tronc commun : Semestres 1 à 4	Spécialisation : Semestres 3 et 4
<p>Economie générale et regards sur le monde actuel Analyse et Algèbre Mathématiques, statistiques Physique Chimie Sciences du vivant : biologie cellulaire et générale Projet personnel encadré et visites d'entreprises Informatique Techniques d'expression et communication Anglais + LV2 Sport</p>	<p>Chimie organique Microbiologie alimentaire Enzymologie Analyses physicochimiques Biologie moléculaire Métabolisme Projet d'application : visites d'usine, projet bibliographique et projet pratique Stage ouvrier d'1 mois</p>

Cycle d'ingénieur : bac+3

Semestre 5	Semestre 6
<p>Automatique et chaîne de mesures Bases des biosciences alimentaires Génie industriel alimentaire Statistiques Microbiologie et outils de contrôle Gestion de l'entreprise Economie d'entreprise Projet encadré en convention avec les entreprises Techniques d'expression et communication Anglais + LV2</p>	<p>Les aliments Les phénomènes de dégradation Evaluation quantitative des aliments Gestion de l'entreprise Economie du développement agroalimentaire Projet encadré en convention avec les entreprises Stage ouvrier/technicien de 2 mois Informatique Anglais + LV2</p>

Cycle d'ingénieur : bac+4

Semestre 7	Semestre 8
<p>Systèmes d'information Génie biologique alimentaire Méthodologie du dimensionnement de l'usine agroalimentaire Gestion de la production Gestion de la qualité Gestion des entreprises Droit en entreprise Projet encadré en convention avec les entreprises Anglais + LV2</p>	<p>Génie des procédés alimentaires Analyse de données Gestion des entreprises Economie du développement agroalimentaire Projet encadré en convention avec les entreprises Stage de 4 mois en pays anglophone Anglais + LV2</p>

Cycle d'ingénieur : bac+5

Semestre 9	Semestre 10
<p>Formation générale Sciences humaines et sociales Synthèse administration des entreprises Anglais + LV2 Communication</p> <p>Dominante au choix à Dijon Formulation et qualité des aliments Conception de procédés agroalimentaires Microbiologie industrielle et biotechnologie Industrie agroalimentaire et santé publique Qualité des emballages Projet encadré dans la dominante</p>	<p>Stage de 5 mois</p>