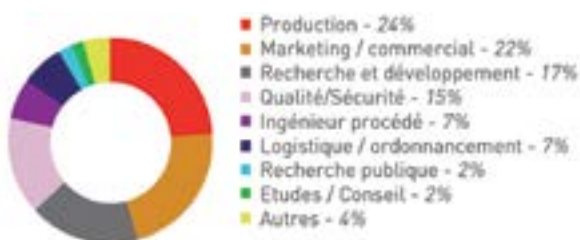


# CURSUS ET DIPLÔME D'INGÉNIEUR



Une formation en 3 ans d'ingénieurs généralistes pour les métiers du secteur alimentaire et des secteurs connexes. Cette formation permet à l'ingénieur agroalimentaire ONIRIS de gérer et de faire évoluer un processus industriel de transformation d'aliments ou de bioproduits, depuis la conception jusqu'à la commercialisation, pour ensuite évoluer à différents niveaux de fonctions dans ce processus. Le diplôme d'ingénieur agroalimentaire d'Oniris est habilité par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieur).

## Les fonctions exercées

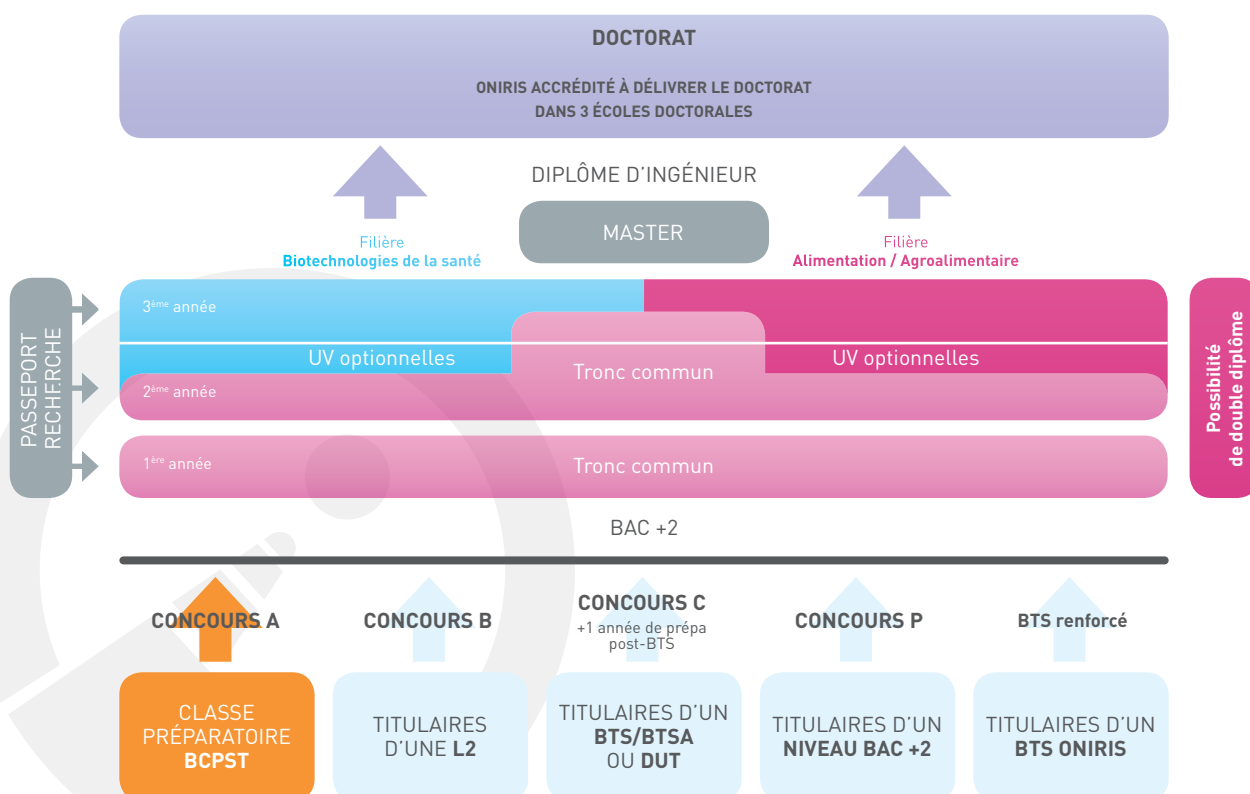


## Les métiers des ingénieurs agroalimentaire d'Oniris

Les ingénieurs agroalimentaires d'ONIRIS exercent dans des secteurs d'activité variés



## Des voies d'admission diversifiées



Pour toute information sur le recrutement, contactez le responsable du service scolarité par mail à l'adresse suivante :

scolarité@oniris-nantes.fr

## Concours étudiants étrangers

accès sur titres, dossier et/ou entretien.

### Concours A ou ATB

Inscription par l'intermédiaire des classes préparatoires et/ou sur le site : [www.scei-concours.org](http://www.scei-concours.org)

### Concours B, C et D

Renseignements et/ou inscription au concours sur le site : [www.concours-agro-veto-bordeaux.fr](http://www.concours-agro-veto-bordeaux.fr)

### Concours C2

Renseignements et/ou inscription au concours sur le site : [www.concours-agro-veto.net](http://www.concours-agro-veto.net)

### Concours BTS renforcé et Concours P Profil

Renseignements et/ou inscription sur le site de Oniris : [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)



## La formation de base

Le cursus de formation d'ingénieur agroalimentaire ONIRIS a fait l'objet d'une importante réforme. Le référentiel de formation de l'ingénieur agroalimentaire ONIRIS s'appuie sur une analyse précise des métiers proposés par l'industrie alimentaire et les industries connexes :

- Ingénieur R et D procédé
- Ingénieur R et D produit
- Responsable assurance qualité
- Responsable fabrication
- Chef de projet ingénierie
- Gestionnaire des flux
- Ingénieur technico-commercial

Ce référentiel correspond également à de nombreux métiers pour lesquels les ingénieurs de Oniris sont sollicités.

## Les fondamentaux du référentiel de formation

Les compétences demandées à l'ingénieur agroalimentaire nécessitent des connaissances techniques, sociales et humaines qui s'appuient sur une solide culture scientifique associée à une grande ouverture d'esprit.

## Tronc commun des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être

### Tronc commun de 1ère et 2ème année

L'enseignement est organisé en 7 unités pédagogiques :

1. Sciences et outils pour l'ingénieur : mathématiques, informatique, statistiques, mécanique des fluides,
2. Sciences et technologies alimentaires : biochimie, microbiologie, génie alimentaire, génie biologique
3. Sciences économiques, sociales et de gestion : management, ressources humaines, gestion
4. Génie des procédés alimentaires : opérations unitaires du génie des procédés, automatique, génie frigorifique, conditionnement, emballage
5. Projets et enseignements pluridisciplinaires d'intégration
6. Communication, langues, expression : 2 langues vivantes, techniques de communication, sport.
7. Stages et projet professionnel



## L'enseignement de 3<sup>ème</sup> année : des orientations pour un 1<sup>er</sup> emploi

Chacune des 4 orientations comporte des parcours personnalisés :

### Conception et optimisation de produits alimentaires

L'objectif est d'acquérir les connaissances nécessaires à la fonction d'ingénieur recherche et développement du produit alimentaire et par extension des produits cosmétiques ou issus des bio-industries.

Être capable de concevoir, développer et optimiser un produit alimentaire pour un marché.

Parcours au choix :

- Formulation (arôme, cosmétologie)
- Gestion de projets innovants
- Statistique appliquée (analyse sensorielle, traitements de données)

### Ingénierie des systèmes de production alimentaire

L'objectif est d'acquérir les compétences liées à la connaissance des interactions entre le produit alimentaire et le procédé permettant son élaboration. Ces compétences permettent de passer de l'étape "laboratoire" à l'étape "fabrication industrielle", de piloter une production, gérer la logistique d'une entreprise en prenant en compte les notions d'économie d'énergie et de développement durable.

Parcours au choix :

- Développement de procédés (innovation, conception...)
- Organisation industrielle (logistique, gestion de production...)

## Les atouts de la formation d'ingénieur agroalimentaire Oniris

### La formation d'ingénieur agroalimentaire Oniris repose sur les fondamentaux pédagogiques suivants :

- les sciences et outils pour l'ingénieur actualisés par l'environnement scientifique de Oniris
- les sciences de base du domaine concerné : socle commun de connaissances permettant la rigueur d'analyse et la capacité d'adaptation
- la connaissance de l'entreprise et de son environnement socio-économique, alimentée par un étroit partenariat industriel fort
- la communication et la formation humaine avec une sensibilisation aux questions sociétales
- l'ouverture et le développement d'une culture internationale

### Management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement dans les industries alimentaires

L'objectif de cette orientation est d'acquérir les compétences scientifiques et méthodologiques permettant de gérer les risques chimiques et biologiques et de mettre en place la démarche de qualité sécurité et environnement.

Parcours au choix :

- Management de la qualité/sécurité et environnement
- Gestion des risques biologiques

### Orientation recherche

Les étudiants ont également la possibilité d'orienter leur cursus vers la recherche.

Oniris propose ainsi des masters recherche cohabilités avec l'Université :

- Master Science de l'Aliment et Nutrition Humaine (SANH)
- Master Génie des Procédés Environnement et Agroalimentaire



### Stages

- Stage ouvrier en 1<sup>ère</sup> année (4 semaines)
- Stage de connaissance de l'entreprise en 2<sup>ème</sup> année (8 à 13 semaines)
- Stage de fin d'études en 3<sup>ème</sup> année (24 semaines)

### Une pédagogie qui met l'accent sur la mise en situation professionnelle

- Pluridisciplinarité des enseignements
- Enseignements pratiques dans la halle de technologie
- Pédagogie par projet
- Stages professionnels
- Projets d'initiative personnelle ■



## TÉMOIGNAGES D'ÉTUDIANTS

“

*J'ai toujours été intéressé par tout ce qui concerne l'alimentation. En fin de classe préparatoire au Lycée Claude Fauriel à Saint-Etienne, j'ai décidé d'intégrer une école qui pourrait me former aux sciences liées à l'agroalimentaire.*

*J'ai aujourd'hui la certitude qu'Oniris correspondait parfaitement à mes attentes.*

”

MAXIME



“

INES

*J'ai intégré Oniris par le concours P après avoir obtenu un BTS Biotechnologies au Lycée Talensac à Nantes. J'ai choisi d'intégrer cette école afin d'obtenir le diplôme d'ingénieur dans le secteur des biotechnologies de la santé qui me passionne. Je suis aujourd'hui certaine qu'Oniris par la qualité de ses infrastructures et de son encadrement m'offriront la meilleure formation.*

”



LIONEL

*Après un Bac S, j'ai voulu intégrer une école d'ingénieur pour le prestige du métier et la certitude de décrocher un emploi. J'ai intégré Oniris par le concours B et j'ai tout de suite été passionné par les métiers de l'agroalimentaire et par ses débouchés. J'ai aussi été séduit par Nantes et le campus d'Oniris. Attaché à la qualité de vie et passionné par le milieu marin, mon projet est d'intégrer une équipe de production dans le domaine des produits de la mer.*

”



“

AURÉLIE

*J'ai intégré Oniris par le concours P (profil), après une licence de Biologie et Ecologie appliquées. Si j'ai choisi Oniris, c'est en raison de mon projet professionnel : je souhaite travailler dans le secteur de la cosmétique et notamment celui de la formulation de ces produits. J'ai d'ailleurs eu la chance d'effectuer mon stage ouvrier sur des lignes de production de parfums DIOR.*

”



En 3ème année, j'ai choisi l'option "création d'entreprises" qui m'a permis de combler mes lacunes en marketing, gestion et droit, que j'ai complétée par un master option administration des entreprises à l'IAE. Mon 1er poste m'a permis, au sein d'une PME, de réaliser la création d'une activité en plats cuisinés : 2 usines de 200 personnes (12 ans chez LOEUL & PIRIOT). J'ai ensuite dirigé le département produits élaborés de GASTRONOME, filiale de TERRENA. Je viens de réaliser mon rêve : créer une entreprise. FOOD DEVELOPMENT a 3 ans et met au point des innovations pour l'industrie agroalimentaire et la restauration.

Vincent LAFAYE  
Ingénieur agroalimentaire - Promotion 1986  
Créateur d'entreprise

J'ai intégré l'école après un BTS en industrie laitière. J'ai tiré beaucoup de bénéfices de ce cursus en 2 temps complémentaires : BTS, puis passerelle vers le diplôme d'ingénieur. Après être passé par les postes d'ingénieur de production, de chef d'atelier et de responsable de production, j'occupe depuis 2003 un poste de directeur d'une usine (400 personnes) de production d'une gamme de produits laitiers Mamie Nova, avec tout ce que cela comporte : investissements, recrutements, mise en service et optimisation.

Mickaël MERLAND  
Ingénieur agroalimentaire - Promotion 1997  
Directeur d'usine Groupe ANDROS

Diplômée en 1999, après 2 stages à l'étranger et une spécialisation sciences de l'aliment, j'ai intégré la société CEPRODI qui crée, développe et distribue une gamme d'aliments minceur/santé.

Aujourd'hui, la marque est leader sur son segment en pharmacie. Ce canal de distribution et l'environnement de vente étant vraiment spécifiques et particuliers, l'ouverture d'esprit aux autres métiers et la variété des projets abordés lors de mes études à Oniris ont été fort bénéfiques.

Je travaille sur le développement des aliments santé, à mi chemin entre la cosmétique, le médical et l'alimentaire.

Aurélie STEWART  
Ingénieur agroalimentaire - Promotion 1999  
Business developer chez CEPRODI

