

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1978**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur des industries agricoles et alimentaires diplômé de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires (ENSIA de Massy)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture	Directeur de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'ingénieur de l'ENSIA exerce son activité principalement dans le domaine des industries agroalimentaires mais également dans le commerce et la distribution, de l'industrie cosmétique, des cabinets d'études et de conseil, des équipementiers et ingénierie, de la chimie et de la pharmacie, des sociétés de service et d'ingénierie informatique.

De par ses connaissances en sciences économiques et sociales, gestion opérationnelle, mécanique thermique, conception des installations, traitement de l'information, génie des procédés alimentaires, biologie et microbiologie, chimie et biochimie, science des matériaux alimentaires, techniques analytiques, relations homme-aliment, anglais, il est à même d'apporter des réponses à des problèmes relevant de la maîtrise des procédés (technologiques et biotechnologiques) et de celle de la matière brute et transformée en y incluant les approches de la qualité, de la sécurité et de la gestion financière. Il est capable de gérer un projet, d'animer, de diriger des équipes et des systèmes dans un contexte local, régional ou international en lien avec les domaines concernés.

L'ingénieur de l'ENSIA possède une réelle triple compétence en sciences de l'ingénieur, sciences biologiques et biochimiques et sciences socio-économiques dans un triptyque produit/process/management. Il possède grâce à son année de spécialisation une expertise dans un des domaines suivants et des capacités plus spécialisées : gestion industrielle, génie industriel alimentaire, microbiologie des procédés alimentaires, sciences de l'aliment, traitement de l'information, total quality management, création réelle d'une entreprise agroalimentaire.

* Gestion industrielle :

Cette dominante permet de compléter la compétence technique des élèves ingénieurs par une formation conséquente relative à trois profils fondamentaux : les métiers de la gestion de production (logistique industrielle, progrès permanent), les métiers de la grande distribution (logistique de distribution, chef de produit), les métiers du marketing et du commerce.

Capacités spécifiques acquises :

- connaissance de tous les aspects fonctionnels de l'entreprises : production, études, marketing, commercial, finances, comptabilité, logistique ;
- acquisition des techniques de gestion de production : diagnostic, référentiel d'évolution, élaboration de plan d'action, accompagnement.

* Génie industriel alimentaire :

L'enseignement de la dominante Génie Industriel Alimentaire vise à compléter et à approfondir la formation du tronc commun en ce qui concerne les opérations unitaires, la conception et l'exploitation optimale des procédés afin de former des ingénieurs capables de produire dans les meilleures conditions économiques des denrées de qualité sanitaire et organoleptique constante et conforme aux spécifications commerciales.

Capacités spécifique acquises :

- bases en génie des procédés (opérations unitaires et procédés),
- maîtrise des procédés de transformation, conception des matériels,
- bases de l'instrumentation et de la conduite de procédé,
- maîtrise du coût et de la qualité,
- connaissances des matières premières.

* Microbiologie des procédés alimentaires :

L'objectif de cette dominante est d'étudier les propriétés des micro-organismes utiles, nuisibles et dangereux et les moyens de maîtrise optimale des phénomènes microbiens dans l'ensemble de la filière agroalimentaire. Cette formation doit permettre à l'ingénieur, de réaliser une analyse rapide et juste d'un problème ou d'une situation, de prendre des décisions et de mettre en place des solutions efficaces et réalistes en tenant compte de l'impact des micro-organismes à tous les niveaux de la filière.

Capacités spécifiques acquises :

- maîtrise optimale des phénomènes microbiens,
- connaissance approfondie des agents microbiens et leurs propriétés, des souches et de leurs propriétés,

- maîtrise des procédés de mise en œuvre,
- interprétation des phénomènes biologiques avec leur variabilité,
- conséquences sur l'environnement.

* Sciences de l'aliment :

Les objectifs de la science de l'aliment sont de connaître les propriétés des aliments, d'étudier les modifications spontanées ou dirigées des constituants, analyser les mécanismes physico-chimiques sur lesquels reposent les différentes opérations de technologie alimentaire, appréhender les relations entre l'homme et son environnement. Tous ces objectifs concourent à fournir aux ingénieurs les moyens scientifiques indispensables à la maîtrise de la qualité, ainsi qu'à la création de produits nouveaux.

Capacités spécifiques acquises :

- bases solides en chimie et biochimie de l'aliment,
- connaissance approfondie des différentes propriétés rhéologiques et physicochimiques des produits alimentaires et des techniques qui permettent de les mesurer,
- maîtrise des méthodes de mesure d'évaluation sensorielle.

* Traitement de l'information :

La dominante TI couvre l'essentiel des apports de l'informatique aux procédés alimentaires. Trois grands domaines sont présents : l'ingénierie de l'automatisation, les technologies en instrumentation, les outils d'analyse et de traitement des données industrielles.

Capacités spécifiques acquises :

- bases en génie alimentaire et sciences de l'ingénieur,
- maîtrise de l'outil informatique d'entreprise (gestion des données et systèmes d'exploitation, traitement de l'information, programmation, réseau Internet),
- connaissance en instrumentation, automatisation, optimisation de procédés, mathématiques appliquées.

* Total quality management :

La dominante TQM forme des ingénieurs de l'ENSIA aux fonctions de responsable qualité (Assurance Qualité ISO 2000, Environnement norme 14000 et certification de Produits) et aux fonctions de responsable production (sensibilisation marquée à la gestion des ressources humaines et à la gestion des risques).

Capacités spécifiques acquises :

- connaître des processus de rentabilité, de qualité, de positionnement concurrentiel,
- savoir concevoir des tableaux de bord, des outils de gestion industriels et financiers nécessaires pour piloter des lignes et des sites de production,
- capacité à proposer des moyens et des méthodes de travail permettant d'atteindre les objectifs fixés,
- capacité à suivre l'avancement des projets,
- mettre en place des modes de fonctionnement novateurs.

* Création réelle d'une entreprise agroalimentaire :

L'objectif de cette dominante est de former de futurs créateurs d'entreprises capables d'identifier et d'évaluer les risques. Le créateur doit donc savoir gérer le temps de la gestation du projet et de son démarrage, mais aussi les facteurs techniques réglementaires, administratifs, humains, financiers et fiscaux. Il doit également pouvoir exploiter la dimension du positionnement concurrentiel et donc savoir piloter efficacement l'ensemble du cycle de l'innovation.

Capacités spécifiques acquises :

- gestion du temps et de la gestation du projet et de son démarrage,
- gestion des facteurs techniques, réglementaires, administratifs, humains, financiers et fiscaux,
- innovation.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

* Secteurs d'activité : Les ingénieurs de l'ENSIA sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- industries agroalimentaires :
- cabinets d'audit-conseil,
- industries chimiques, cosmétiques et pharmaceutiques,
- commerce, distribution,
- administration d'Etat et collectivités territoriales,
- structures de formation et de recherche,
- équipementier,
- emballage.

* Types emplois accessibles : Ils exercent leurs fonctions en :

- Recherche et Développement,
- Production,
- Qualité, certification, audit,
- Commercialisation,
- Logistique,
- Achats,

- Marketing,
- Entretien, maintenance,
- Conseil, expertise,
- Coordination, animation,
- Enseignement, formation,
- Communication,
- Management, direction, informatique.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1303 : Ingénierie en agriculture et environnement naturel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

L'obtention du diplôme nécessite : - l'acquisition au cours des deux premières années du cursus, d'unités de valeur obligatoires et optionnelles réparties au sein d'unités de formation (sciences économiques et sociales ; gestion opérationnelle ; mécanique thermique et conception des installations ; traitement de l'information ; génie des procédés alimentaires ; biologie et microbiologie ; chimie-biochimie ; science des matériaux alimentaires ; techniques analytiques ; relations homme-aliment ; formation humaine-communication), ainsi que la réalisation de stages obligatoires en entreprises.

- l'obtention d'unités de valeur au sein d'une spécialisation (dominante) au cours de la troisième année du cursus ainsi que la réalisation d'un stage donnant lieu à la soutenance d'un mémoire. Des unités de valeur peuvent être obtenues au sein d'autres établissements français (notamment du réseau Agoral regroupant l'ENITIAA, l'ENSAIA, l'ENSBANA, l'ENSIA, et également auprès de l'ISAA) ou étrangers.

Toutes les unités de valeur sont validées par des contrôles en cours de formation ou un contrôle terminal. Les modalités d'évaluation sont définies dans le règlement des études.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Enseignants-chercheurs
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		Enseignants chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
	Dans le cadre de l'accord entre l'ENSIA et l'université de Munich-Weihenstephan, possibilité d'obtenir le double diplôme franco-allemand en effectuant 2 années académiques en Allemagne.

Base légale

Référence du décret général :

Date initiale d'habilitation par la Commission des Titres d'Ingénieur : avant 1934

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Dernier arrêté d'habilitation par la Commission des Titres d'Ingénieur : 16 juin 2003.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 pris pour application du premier alinéa de l'article L. 613-3 et de l'article L. 613.4 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements de l'enseignement supérieur (JO du 26 avril 2002).

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français. Site Internet de l'ENSIA.

<http://www.educagri.fr/agrisup/index.cfm>

<http://www.ensia.inra.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :
Historique de la certification :