

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17506**

### Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur diplômé de l'Ecole d'Ingénieurs de l'Université de Caen spécialité agroalimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Caen Normandie Modalités d'élaboration de références : CTI	Président de l'université de Caen, Recteur de l'académie de Caen, Directeur de l'ESIX Normandie

### 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 agroalimentaire de l'ESIX Normandie maîtrise les compétences générales de l'ingénieur tout en étant un spécialiste de la production, de la qualité, de la sécurité et du développement des produits frais et transformés des filières agroalimentaires.

Le référentiel de la formation de l'ingénieur ESIX agroA s'appuie sur des fiches métiers. Les principales activités professionnelles prises en compte sont :

- Ingénieur pour la production, la qualité, la sécurité et le développement des produits des filières agro-alimentaires,
- Ingénieur de recherche appliquée,
- Ingénieur commercial produit y compris à l'export,
- Chef de projet ingénierie

D'une manière globale, les compétences apportées, et évaluées au cours du diplôme d'ingénieur agroalimentaire de l'ESIX Normandie, sont divisées en 5 pôles transversaux déclinés chacun en missions/activités en entreprise qui correspondent aux objectifs pédagogiques présentés ci-après :

- Pôle 1, Process - Génie industriel alimentaire (GIA) : Gérer l'outil de fabrication en assurant la mise en œuvre du procédé ; Optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit (qualité coût délai).

- Pôle 2, Produits - Sciences de l'aliment : Construire son vivier de connaissances scientifiques pour répondre aux besoins de l'entreprise ; Connaître la composition et les propriétés des aliments pour mieux en maîtriser la transformation ; Définir dans un cahier des charges les besoins pour un projet ; Réaliser un projet en équipe en s'appuyant sur une méthodologie précise ; Réaliser un produit alimentaire innovant en développant différents aspects (marketing produit, faisabilité technologique, business plan)

- Pôle 3, Qualité - Sécurité - Environnement : Comprendre le principe de la démarche qualité en entreprise ; Connaître les principales exigences des normes ou référentiels qualité sur le plan national et international ; Connaître les méthodes de gestion de la qualité et de la sécurité ; Etre capable d'identifier et de gérer les risques ; Savoir rédiger des documents de différente nature (procédures, notes de service, dossiers administratifs, rapports,...) ; Connaître les différentes formes de contaminants microbiologiques, chimiques, ... ainsi que les méthodes de gestion de ces contaminants ; Savoir utiliser la documentation de référence (textes réglementaires, normes,...)

- Pôle 4, Gestion de l'entreprise : Participer à la prise de décision en accord avec la direction ; Gérer les relations avec des clients, des fournisseurs, des prestataires de service, des partenaires industriels ; Apprécier les éléments financiers à court, moyen et long terme ; Apporter son analyse dans une démarche commerciale et marketing.

- Pôle 5, Ressources humaines et communication : Diriger une équipe, et se rendre disponible auprès du personnel de l'entreprise ; Mener une réunion de travail et synthétiser les idées du groupe ; Gérer et développer les compétences.

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

Les diplômés exercent leur activité dans le cadre d'entreprises issues des secteurs tels que les industries agroalimentaires de production, les études et conseils techniques, la formation, les organismes de certification, services agroalimentaires (collectivités territoriales), recherche - développement de projets industriels agroalimentaires.

Le professionnel peut prétendre aux emplois de responsable de fabrication ou de production, responsable qualité, chef de projet pour la conception et la mise en place de nouvelles unités de production et de nouvelles entreprises, chargé de mission pour études et projets d'industries agroalimentaires, chef d'entreprise dans les entreprises de production agroalimentaire ou de services agroalimentaires.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

M1703 : Management et gestion de produit

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La formation est organisée sur trois ans. L'enseignement est organisé en unités d'enseignement (UE) et comprend des cours, des conférences, des travaux dirigés et pratiques, des projets et des visites d'entreprises. Les élèves-ingénieurs sont en outre tenus d'effectuer

trois stages.

Le nombre de crédits ECTS est attribué à chaque pôle :

- Pôle 1, Process - Génie industriel alimentaire (GIA) : 93,5 ECTS
- Pôle 2, Produits - Sciences de l'aliment : 28 ECTS
- Pôle 3, Qualité - Sécurité - Environnement : 30 ECTS
- Pôle 4, Gestion de l'entreprise : 14 ECTS
- Pôle 5, Ressources humaines et communication : 14,5 ECTS

La validation d'un niveau B2 en anglais est exigée. Toutes les unités d'enseignement 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 : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	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	enseignants-chercheurs et professionnels
En contrat de professionnalisation	X	enseignants-chercheurs et professionnels
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2010	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
Certifications reconnues en équivalence : L'obtention du diplôme entraîne l'attribution du grade de Master.	

#### Base légale

**Référence du décret général :**

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

novembre 2007

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

Dernier arrêté d'habilitation par la Commission des Titres d'Ingénieur : octobre 2010

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).

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

Site internet ESIX Normandie <http://www.esix.fr>

**Lieu(x) de certification :**

Université de Caen Basse Normandie Esplanade de la Paix CS 14032 F-14032 Caen cedex 5

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

**Historique de la certification :**

Ouverture en septembre 1993 d'un IUP Agroalimentaire à l'Université de Caen Basse Normandie. Habilitation de la Commission du Titre d'Ingénieur en novembre 2007 pour transformer cette formation en une formation délivrant le titre d'ingénieur diplômé.