

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 22743**

### Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Lille de l'Université Lille 1 , spécialité agroalimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ecole Polytechnique Universitaire (Lille) - Polytech'Lille Modalités d'élaboration de références : CTI	Ecole Polytechnique Universitaire (Lille) - Polytech'Lille, Recteur de l'Académie de Lille, Président de l'Université Lille1, Directeur de l'école

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1969)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

112 Chimie-biologie, biochimie, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les ingénieurs spécialité agroalimentaire de Polytech lille occupent un spectre de fonctions assez large répondant au niveau technique comme au niveau managérial aux besoins de grands groupes aussi bien qu'à ceux des petites et moyennes entreprises: gérer une production alimentaire ou biologique, définir et mettre en œuvre une politique Hygiène Sécurité Qualité Environnement, concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique. Les emplois visés sont ceux d'ingénieur qualité-sécurité, ingénieur production-exploitation, ingénieur R&D. Les ingénieurs spécialité Agroalimentaire de Polytech Lille s'insèrent dans le secteur agro-alimentaire, mais également dans d'autres secteurs en lien avec la valorisation du vivant (industrie chimique, biotechnologie, cosmétique, distribution)

#### Aspects scientifiques et techniques :

- Connaissance et compréhension d'un large champ de sciences fondamentales et capacité d'analyse et de synthèse qui leur est associée.

- Aptitude à mobiliser les ressources d'un champ scientifique et technique liées à une spécialité (agro-alimentaire): **être capable**

**d'organiser et de gérer une production alimentaire ou biologique** (Conduire et optimiser un procédé ou une ligne de production, Coordonner la circulation des matières premières et produits finis, Planifier la charge de production, Gérer les flux, les stocks, les pertes, Mettre en place et suivre des indicateurs de performance, Etablir des procédures et contrôler leur application, Manager une équipe, Respecter les normes et contraintes liées à la spécificité des produits alimentaires et biologiques)

- Maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur: identification, modélisation et résolution de problèmes même non familiers et non complètement définis, l'utilisation des outils informatiques, l'analyse et la conception de systèmes.

- Maîtrise de l'expérimentation, dans un contexte de recherche et à des fins d'innovation et la capacité d'en utiliser les outils: notamment la collecte et l'interprétation de données, la propriété intellectuelle: **Etre capable de concevoir et réaliser un produit ou un procédé alimentaire ou biologique** (Suivre et mettre à jour l'information scientifique, technique et réglementaire, Détecter les pistes d'innovation et mobiliser des outils de créativité, Etablir la faisabilité technique, économique juridique d'un projet, Elaborer un cahier des charges, identifier et prospecter les fournisseurs, Définir les méthodes, les moyens d'étude et de conception puis de mise en œuvre d'un produit, Mettre en place un procédé alimentaire ou biologique, Réaliser des tests et essais, interpréter les résultats et déterminer les mises au point d'un produit ou d'un procédé alimentaire ou biologique, Participer à un processus d'industrialisation, Elaborer et mettre en œuvre un plan marketing)

#### Exigences de l'entreprise et de la société :

- Esprit d'entreprise et l'aptitude à prendre en compte les enjeux économiques, le respect de la qualité, la compétitivité et la productivité, les exigences commerciales, l'intelligence économique. Aptitude à prendre en compte les enjeux de relation au travail, d'éthique, de sécurité et de santé au travail: **Etre capable de définir et mettre en œuvre une politique Hygiène Sécurité Qualité Environnement** (Concevoir et décliner une politique HSQE dans le respect des contraintes liées à la spécificité des produits alimentaires et biologiques, Elaborer et faire évoluer les procédures qualité et les consignes HSE, et contrôler leur application, Définir, mettre en œuvre et superviser les méthodes de contrôle, Identifier et analyser les dysfonctionnements et les non-conformités, diagnostiquer les causes et définir les actions correctives, Sensibiliser et former le personnel à la démarche HSQE et à la prévention des risques, Suivre et appliquer les nouvelles réglementations, Préparer un audit en vue d'obtenir une certification)

- Aptitude à prendre en compte les enjeux environnementaux, notamment par application des principes du développement durable.

- Aptitude à prendre en compte les enjeux et les besoins de la société.

#### Dimension personnelle, organisationnelle et culturelle :

- Capacité à s'insérer dans la vie professionnelle, à s'intégrer dans une organisation, à l'animer et à la faire évoluer: exercice de la responsabilité, esprit d'équipe, engagement et leadership, management de projets, maîtrise d'ouvrage, communication avec des spécialistes comme avec des non-spécialistes, voire la gestion d'entreprise innovante.

- Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères, ouverture culturelle associée, adaptation

aux contextes internationaux.

- Capacité à se connaître, à s'auto-évaluer, à gérer ses compétences, (notamment dans une perspective de formation tout au long de la vie), à opérer ses choix professionnels.

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

Les principaux secteurs d'activité visés par la formation et dans lesquels, majoritairement, l'ingénieur Agroalimentaire de Polytech Lille exerce son métier sont les suivants:

- Industries alimentaires/fabrication de boissons 68%
- Industries chimiques (parachimiques, pharmaceutiques, cosmétiques) 8%
- Commerce de détail (distribution) 6%

Les emplois accessibles sont listés ci-dessous (fiches ROME).

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

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

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La durée totale des études pour l'obtention du diplôme est de 10 semestres (300 ECTS) comprenant :

- 4 semestres d'études supérieures, par un des parcours suivants :

- Parcours des écoles d'ingénieurs Polytech (PeiP)
- Classes Préparatoires aux Grandes Ecoles (CPGE)
- Licence scientifique (120 ECTS)
- Diplôme Universitaire de Technologie (DUT)

- Les 6 semestres du cycle ingénieur représentant 180 crédits ECTS et comprenant

#### pour la formation sous statut étudiant :

- des modules scientifiques et techniques (1206 h) correspondant à 90 ECTS (Sciences de l'ingénieur 22 ECTS, Génie des procédés 24 ECTS, Biologie et filières 25 ECTS, Biochimie et physico-chimie 19 ECTS)
- des sciences humaines, économiques juridiques et sociales (298 h) : 24 crédits ECTS
- 2 langues étrangères (224 h) : 15 crédits ECTS
  - des stages (30 semaines minimum): 36 ECTS
  - des projets: 13 crédits ECTS
- du sport (44h) : 2 crédits ECTS

Les deux derniers semestres peuvent s'effectuer dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

**pour la formation continue:** un programme d'étude personnalisé qui ne dépasse pas 1200 h.

Les critères d'attribution du diplôme reposent sur:

- la validation des 6 semestres du cycle ingénieur
- la validation du niveau B2 en anglais (B1 pour la formation continue)
- une mobilité internationale de 60 jours minimum (hors formation continue)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Directeur de l'école, directeurs des études, des relations entreprises, des relations internationales, responsables des des spécialités, des Langues, enseignants .
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Directeur de l'école, directeurs des études, des relations entreprises, des relations internationales, responsables des des spécialités, des Langues, enseignants .
En contrat de professionnalisation	X		Directeur de l'école, directeurs des études, des relations entreprises, des relations internationales, responsables des des spécialités, des Langues, enseignants .
Par candidature individuelle		X	

Par expérience dispositif VAE	X	Président du jury VAE pour l'université, représentant du service formation continue de l'Université, directeur de l'école, correspondant VAE de l'école, responsable de la spécialité, enseignant de la spécialité, professionnel
-------------------------------	---	---

	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 d'ingénieur confère le grade de Master. Le titre d'ingénieur permet la préparation d'une thèse de doctorat.	Possibilité de double diplôme (Master of Science) pour des élèves issus de l'Université d'Agriculture de Nanjing (Chine)

#### Base légale

##### Référence du décret général :

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

Code de l'éducation et notamment son article Art L. 642-1.

Décret n°2002-468 du 4 avril 2002 relatif à l'Ecole Polytechnique Universitaire de Lille.

Arrêté du 20 janvier 2015 fixant la liste des écoles habilitées à délivrer un titre d'ingénieur diplômé.

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

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

<http://www.polytech-reseau.org>

<http://www.polytech-lille.fr>

<http://www.polytech-reseau.org>

<http://www.polytech-lille.fr>

##### Lieu(x) de certification :

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

##### Historique de la certification :

**Certification précédente :** Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille (Polytech Lille)

spécialité Agroalimentaire