

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26073**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur diplômé de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de l'Institut polytechnique de Bordeaux, spécialité Agroalimentaire et Génie industriel, en partenariat avec l'IFRIA Aquitaine.

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut polytechnique de Bordeaux, école nationale supérieure de chimie, biologie et de physique (Modalités d'élaboration de références : CTI)	Directeur général de Bordeaux INP, Institut Polytechnique de Bordeaux (Bordeaux INP), Directeur de l'ENSCBP - Bordeaux INP, École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique, Recteur de l'académie de Bordeaux

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

110f Spécialités pluri-scientifiques (application aux technologies de production), 221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 221r Contrôle de qualité alimentaire

Formacode(s) :

31652 gestion production, 21554 agroalimentaire

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'ingénieur-e "Bordeaux INP" est prêt-e à répondre aux grands enjeux du XXIème siècle. Il apporte des solutions à des problèmes techniques, concrets et généralement complexes, liés à la conception, à la réalisation et à la mise en oeuvre et au maintien en conditions opérationnelles de produits, de procédés, de systèmes ou de services.

L'ingénieur-e ENSCBP - Bordeaux INP met en oeuvre les méthodes et techniques de calcul/modélisation, d'analyse/caractérisation, de formulation/synthèse et développe les procédés permettant d'obtenir ou modifier les propriétés fonctionnelles d'un produit en réponse à un cahier des charges ou à la demande d'un marché. Il intègre et gère les dimensions financières, juridiques et commerciales de son métier d'ingénieur en production, QHSE, comme en Études, Recherche & Développement. Il est entrepreneur ou intrapreneur, porteur d'innovation et de progrès.

Le responsable "Agroalimentaire et Génie industriel" est un ingénieur de terrain. Il organise la production dans le respect des critères de qualité, de coût et de délai. Connaissant parfaitement les spécificités de l'alimentaire, il joue un rôle managérial fort : recrutement, animation des équipes.... Il assure l'interface avec les différents services (maintenance, recherche et développement, qualité, logistique).

Compétences scientifiques et techniques

Choisir, développer, mettre en oeuvre un procédé (laboratoire, pilote, industrialisation),

Piloter un outil de production d'une industrie agroalimentaire en appliquant ses compétences en sciences des aliments,

Être capable d'interagir avec l'ensemble des services (R&D, maintenance, qualité,...),

Mettre en place une démarche d'amélioration continue pour optimiser la performance industrielle,

Intégrer les dimensions financières, juridiques et commerciales dans sa pratique de l'ingénierie,

Concevoir et mener un projet au sein d'une entreprise agroalimentaire (produits, procédés, organisation,...).

Compétences relationnelles et managériales

Évaluer ses propres compétences et piloter sa trajectoire professionnelle,

Piloter et animer une unité de travail, une équipe ou un groupe projet,

Communiquer et travailler en équipe ; S'intégrer dans un environnement professionnel en France ou à l'international,

Développer et promouvoir des pratiques éthiques, durables et socialement responsables,

Anticiper, décider en situation d'incertitude, être orienté-e "résultats" et "délais",

Être force de proposition, promouvoir un projet, susciter l'adhésion, accompagner le changement.

Compétences cognitives

Mobiliser/transférer ses connaissances scientifiques,

Exercer ses capacités d'observation, de schématisation et son esprit critique,

Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations,

Assurer une veille technologique et réglementaire,

Avoir une approche globale, systémique, appréhender la complexité, raisonner dans un contexte de rationalité limitée,

Résoudre les problèmes de façon créative, inventer, innover.

L'ingénieur-e "Agroalimentaire et Génie industriel" fait preuve d'une grande adaptabilité dans les grands domaines de référence suivants :

Optimisation des outils de production,

Management des équipes,

Sciences et techniques des aliments,

Génie industriel,

Qualité Hygiène Sécurité et Environnement.

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

Le diplôme d'ingénieur de l'Institut polytechnique de Bordeaux, école nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique, spécialité «Agroalimentaire et Génie industriel» donne accès aux industries agroalimentaires.

L'ingénieur exerce ses missions en France ou à l'international, dans les entreprises allant de la TPE au grand groupe.

Ingénieur de production en agroalimentaire

Ingénieur en logistique, planification, ordonnancement

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

H1402 : Management et ingénierie méthodes et industrialisation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Cette formation par l'apprentissage et en formation continue, d'une durée de 3 ans, se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le centre de formation : l'École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique.

Le cursus est organisé en semestre de 30 ECTS. Le semestre 5 est un cycle de remise à niveau et d'homogénéisation des connaissances. La formation se déroule avec une alternance de périodes de cours et de périodes en entreprise. Au fur et à mesure de la formation, la fréquence de l'alternance diminue au profit de l'entreprise.

L'ensemble des semestres s'articulent autour des thématiques associées aux principales compétences suivantes :

Biochimie et Technologies Alimentaires (13 ECTS) : Maîtrise des connaissances scientifiques et techniques des produits et technologies alimentaires ; Capacité à analyser et optimiser des diagrammes de fabrication de produits alimentaires.

Entreprises, Métiers et Cultures (47 ECTS hors projet d'entreprise) : Connaissance des sciences de gestion et du droit du travail ; Capacité à comprendre les enjeux financiers d'un projet ; Maîtrise de la gestion de projet ; Capacité à manager une équipe ou un groupe projet ; Ouverture à l'international à travers les langues et la culture.

Microbiologie Alimentaire (13 ECTS) : Maîtrise des connaissances scientifiques et techniques en microbiologie industrielle et en microbiologie des aliments ; Capacité à mettre en place une démarche d'amélioration continue en lien avec la sécurité des aliments.

Nutrition Humaine et Toxicologie (6 ECTS) : Maîtrise des connaissances scientifiques et techniques en nutrition et en toxicologie ; Capacité à mettre en oeuvre des tests organoleptiques sur différents produits alimentaires ; Capacité à évaluer la qualité nutritionnelle d'un aliment en utilisant la démarche de diagnostic nutritionnel ; Maîtrise des risques sanitaires au niveau des procédés de transformation des aliments.

Physique (6 ECTS) : Connaissances scientifiques et techniques en physique et leurs applications des écoulements ; Capacité à mettre en oeuvre des méthodes de caractérisation de texture.

Sciences et Techniques de l'Ingénieur (35 ECTS) : Maîtrise des connaissances scientifiques et techniques en sciences des aliments, génie des procédés, gestion de production et leurs applications dans l'industrie agroalimentaire ; Capacité à choisir et dimensionner un procédé de traitement thermique des milieux alimentaires ; Aptitude à piloter un outil de production d'une industrie agroalimentaire en appliquant ses compétences en sciences des aliments.

Sur les 3 années de formation, l'ensemble des compétences relatives à l'entreprise représente 60 ECTS.

Modalités d'évaluation des acquis

Chaque année est découpée en unités d'enseignement (UE) semestrielles. Les compétences scientifiques et techniques sont évaluées de façon continue par des examens écrits ou sur la base de travaux personnels ou collectifs. Les compétences en entreprise sont évaluées sur la base de fiches de suivi renseignées en entreprise et sur les différents projets qui font l'objet de soutenances orales et/ou de rapports écrits. Le tuteur en entreprise et le tuteur pédagogique qui est un enseignant, participent à l'évaluation.

Le conseil des études de composition paritaire (responsables et partenaires pédagogiques et représentants des branches professionnelles) valide l'obtention des UE à la fin de chaque semestre. Le diplôme est obtenu sous réserve de :

- La validation de l'ensemble des UE de chaque semestre ;
- Un niveau en anglais défini sur la base du TOEIC niveau B2.

Validité des composants 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	
En contrat d'apprentissage	X	Conseil des études : composition paritaire (responsables pédagogiques et représentants des branches professionnelles).
Après un parcours de formation continue	X	Conseil des études : composition paritaire (responsables pédagogiques et représentants des branches professionnelles).
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE	X	Le directeur ou le directeur des études de l'école concernée par la VAE demandée, Un représentant de la filière pédagogique concernée et un enseignant chercheur, Deux représentants du monde socio-économique.
-------------------------------	---	---

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
	Facultad de Farmacia (Universidad del Pais Vasco) Vittoria, Espagne

Base légale

Référence du décret général :

Articles D612-33 à D612-36 du code de l'éducation (grade de master)

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

Décret no 2009-329 du 25 mars 2009 créant l'Institut Polytechnique de Bordeaux

Arrêté de création de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique du 25 septembre 2013 modifié portant création des instituts et écoles internes des établissements publics à caractère scientifique, culturel et professionnel.

Arrêté du 19 février 2016 fixant la liste des écoles accréditées à délivrer un titre d'ingénieur diplômé

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Nombre de diplômés de la première promotion en 2015 : 14 diplômés.

Une enquête annuelle sur l'insertion des diplômés est réalisée par l'école (voir les données certifiées de la CTI).

<http://extranet.cti-commission.fr/recherche/rechercheFormation/ecole/13>

<http://www.cue-aquitaine.fr/ingenieur.html>

Autres sources d'information :

<http://www.bordeaux-inp.fr>

<http://www.enscbp.fr>

<http://www.ifria-apprentissage.fr>

[Institut Polytechnique de Bordeaux](#)

Lieu(x) de certification :

Institut polytechnique de Bordeaux, école nationale supérieure de chimie, biologie et de physique : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Pessac]

Bordeaux -INP : 1 avenue du Dr Albert Schweitzer 33405 Talence, Gironde, France

ENSCBP-Bordeaux INP : 16 Avenue Pey-Berland - 33607 Pessac, Gironde, France

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

ENSCBP-Bordeaux INP : 16 Avenue Pey-Berland, 33607 Pessac, Gironde, France

IFRIA : 37 avenue du Dr Albert Schweitzer - 33600 Pessac Gironde, France

Historique de la certification :

La formation a ouvert en septembre 2012 sous l'intitulé "production dans les industries agroalimentaires". L'intitulé est devenu "agroalimentaire et génie industriel" à compter de la rentrée 2017.

Certification précédente : diplômé de l'Institut polytechnique de Bordeaux, École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique, spécialité «Production dans les Industries Agroalimentaires», en partenariat avec l'Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires