

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16036**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))*

Titre ingénieur : Titre ingénieur 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

Nouvel intitulé : 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 - Ecole nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique (IPBENSCBP) ( Modalités d'élaboration de références : CTI)	Directeur général de l'IPB, Institut Polytechnique de Bordeaux (IPB), Directeur de l'ENSCBP, École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1967)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 221r Contrôle de qualité alimentaire, 221u Conduite d'installations des industries agro-alimentaires et de machines de conditionnement

**Formacode(s) :**

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

L'Institut Polytechnique de Bordeaux a pour mission de former et certifier des ingénieurs. L'ingénieur IPB est prêt à répondre aux grands enjeux du XXI<sup>ème</sup> 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 œuvre et au maintien en conditions opérationnelles de produits, de procédés, de systèmes ou de services.

Une grande adaptabilité et une capacité d'innovation qui se concrétisent pour les ingénieurs de la filière « production dans les industries agroalimentaires » dans les grands domaines de référence suivants :

**Optimisation des outils de production,**

**Management des équipes,**

**Sciences et techniques des aliments,**

**Génie industriel et Qualité Hygiène Sécurité et Environnement.**

**Dimension générique propre à l'ensemble des titres d'ingénieur. La certification implique la vérification des qualités suivantes :**

Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.

Connaissance et compréhension d'un champ scientifique et technique de spécialité.

Maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur : identification et résolution de problèmes, même non familiers et non complètement définis, collecte et interprétation de données, utilisation des outils informatiques, analyse et conception de systèmes complexes, expérimentation.

Capacité à s'intégrer dans une organisation, à l'animer et à la faire évoluer : engagement et leadership, management de projets, maîtrise d'ouvrage, communication avec des spécialistes comme avec des non-spécialistes.

Prise en compte des enjeux industriels, économiques et professionnels : compétitivité et productivité, innovation, propriété intellectuelle et industrielle, respect des procédures qualité, sécurité.

Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères, sûreté, intelligence économique, ouverture culturelle, expérience internationale.

Respect des valeurs sociétales : connaissance des relations sociales, environnement et développement durable, éthique.

**Dimension spécifique à l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique**

Le responsable production en agroalimentaire 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 (recherche et développement, commercial, logistique).

**Compétences « métier » scientifiques et techniques**

1. Pilotage d'un outil de production d'une industrie agroalimentaire en réponse à un cahier des charges clients :

- Veiller à la planification de la gestion des flux de production en tenant compte des approvisionnements, de l'enchaînement des séries de fabrication, de la gestion des stocks d'en-cours, disponibilités des outils de production,

- Appliquer les exigences de productivité et de rendement déterminées par la direction afin d'établir les plannings de production pour un produit ou une gamme de produits,

- Participer à la rédaction et à la validation des cahiers des charges pour la partie achat de matériel et maintenance,

- Définir les notions de capacité des outils de production et les limites des cahiers des charges.

2. Capacité à interagir avec l'ensemble des services (R&D, maintenance, qualité,...) :

- Participer à l'élaboration du budget avec la direction, la direction commerciale, la direction R&D et la direction marketing et définir les

attentes clients (volume, produits, gamme...),

- Planifier les opérations de maintenance et de nettoyage des sites de production en lien avec le service maintenance. Prévoir et planifier les arrêts de production.

3. Capacité à mettre en place une démarche d'amélioration continue pour optimiser la performance industrielle :

- Mettre en place, analyser et expliquer les résultats des indicateurs de performance, trouver des solutions face aux mauvais résultats, afficher les résultats, communiquer et faire participer. Observer l'évolution de ces résultats,

- Définir et conduire une démarche d'amélioration continue, en favorisant une approche participative,

- Optimiser les installations industrielles ou proposer des optimisations, afin de répondre aux conditions d'hygiène, de qualité et de sécurité requises, dans le respect des normes concernant les spécificités des produits transformés (périssables, fragiles...) et la sécurité des salariés dans le cadre d'une productivité optimale.

4. Capacité à appliquer ses compétences en sciences des aliments à la gestion d'une ligne de production ou d'un atelier :

- Connaître les technologies de transformation et de séparation fractionnement des produits (pasteurisation, extraction, surgélation, atomisation...),

- Maîtriser les différentes technologies d'assemblages et les techniques de conservation (différentes technologies, le rôle de matériau d'emballage..),

- rédiger le cahier des charges et les spécifications de la structure à développer, en prenant en compte son environnement fonctionnel.

5. Capacité à concevoir et mener un projet au sein d'une entreprise agroalimentaire (produits, procédés, organisation...) :

- Piloter l'élaboration du cahier des charges techniques pour la partie production (réponse à une attente client),

- Savoir définir le prix de revient industriel selon les besoins en main d'œuvre, en matière première, en emballage et en énergie et les coûts de structures.

### **Compétences relationnelles, managériales et cognitives**

1. Prévoir les besoins en personnel en fonction des volumes de production, en lien avec le responsable ordonnancement et planification et les besoins en ressources humaines (intérim, saisonniers ...),

2. Animer un personnel d'opérateurs et d'agents de maîtrise, d'ingénieurs de production et, le cas échéant, d'intérimaires, pour faire face à des contraintes de saisonnalité,

3. Organiser le travail en fonction des plannings (mensuel, hebdo, modulation du temps de travail, variation du rythme de travail...) et assurer la motivation et le dynamisme des équipes. Evaluer ses collaborateurs.

Le titre d'ingénieur confère le grade de master conformément au décret n°99-747 du 30 août 1999.

### **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 « Production dans les industries agroalimentaires » donne accès aux industries agroalimentaires.

Ingénieur de Production en agroalimentaire

Ingénieur en logistique, planification, ordonnancement

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

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

H2502 : Management et ingénierie de production

### **Modalités d'accès à cette certification**

#### **Descriptif des composantes 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 de 387h. Il se déroule sur 4 mois avec une alternance de 4 semaines de cours et de 4 semaines en entreprise. Durant les semestres suivants, le temps passé en entreprise augmente avec des durées plus importantes.

L'ensemble des semestres s'articulent autour des 6 thématiques suivantes :

#### **Thématiques en %**

Biochimie et Technologies Alimentaires : 6%

Microbiologie Alimentaire et Biologie Moléculaire : 4%

Nutrition Humaine et Toxicologie: 5%

Physique: 1%

Sciences et Techniques de l'Ingénieur : 36%

Sciences Humaines et Communication : 48%

Un projet industriel réalisé en 2ème et 3ème année finalise la formation.

#### **Modalités d'évaluation des acquis**

Les enseignements sont évalués de façon continue par des examens écrits ou sur la base de travaux personnels ou collectifs. 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 :

Les compétences en anglais sont définies sur la base du TOEIC niveau B2.

Le projet industriel est évalué, d'une part, sur la base de deux rapports : l'un de synthèse, l'autre technique, et d'autre part, lors d'une soutenance orale.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

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 prévu en 2012	X		Conseil des études : Composition paritaire (responsables pédagogiques et représentants des branches professionnelles)

	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 : Le titre d'ingénieur confère le grade de master conformément au décret n°99-747 du 30 août 1999.	

#### Base légale

##### Référence du décret général :

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

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

**Arrêté du 18 janvier 2010** habilitant l'Institut Polytechnique de Bordeaux à délivrer le titre d'ingénieur diplômé à compter du 1er septembre 2009. Publié au Journal Officiel du 10 février 2010.

**Arrêté de création de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique** du 23 juin 2009 publié au Bulletin officiel n°29 du 16 juillet 2009 et arrêté du 22-7-2009 publié au BO du 27 août 2009.

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

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

*La première promotion de la formation sera diplômée en juillet 2015. Il n'y a donc pas de statistique disponible actuellement.*

##### Autres sources d'information :

<http://www.ipb.fr>

<http://www.enscbp.fr>

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

Institut Polytechnique de Bordeaux

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

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

**IPB** : 1 avenue du Dr Albert Schweitzer 33402 Talence GIRONDE FRANCE

**ENS CBP-IPB** : 16 Avenue Pey-Berland - 33607 Pessac GIRONDE France

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

ENS CBP : 16 Avenue Pey-Berland, 33607 Pessac, Gironde, France

##### Historique de la certification :

**Certification suivante** : 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.