

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4180**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (DGER), Institut polytechnique LaSalle Beauvais	Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (DGER), Directeur Général de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 118 Sciences de la vie, 331 Santé

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'ingénieur, diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé, exerce majoritairement (environ 60%) son activité dans les entreprises et les filières agro-alimentaires. Les 40% restants se répartissent dans des secteurs aussi divers que ceux du commerce et de la distribution, du conseil, de l'industrie pharmaceutique, de la restauration, de la cosmétique, des médias (...). Trois fonctions lui sont principalement confiées : celles des métiers de la qualité (contrôle qualité du process et du produit, mise en place et suivi des systèmes qualité), celles de l'innovation, de la recherche et du développement enfin, celles du marketing et de la commercialisation. A elles seules, environ 70% des fonctions sont représentées.

La certification comme ingénieur implique, selon les références de la CTI, la validation des qualités suivantes :

- 1 - Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.
- 2 - Connaissance et compréhension d'un champ scientifique et technique de spécialité.
- 3 - 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.
- 4 - 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.
- 5 - Prise en compte des enjeux industriels, économiques et professionnels : compétitivité et productivité, innovation, propriété intellectuelle et industrielle, respect des procédures qualité, sécurité.
- 6 - Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères, sûreté, intelligence économique, ouverture culturelle, expérience internationale.
- 7 - Respect des valeurs sociétales : connaissance des relations sociales, environnement et développement durable, éthique.

Spécificités de l'ingénieur de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais :

- l'existence d'un campus permet de construire des relations fortes entre les élèves, une activité associative intense et favorise, sur le plan académique, le travail en équipe et l'entre-aide.
- conformément au projet de formation humaine globale de l'Ingénieur LaSalle Beauvais, l'élève joint, à une formation supérieure de qualité reconnue par les professionnels, un projet humaniste qui éveille son sens des responsabilités individuelles et collectives, professionnelles et citoyennes.

Capacités spécifiques attestées de l'ingénieur de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé.

- Au-delà des capacités génériques à tout ingénieur (décrites ci-dessus), trois lignes directrices guident la spécialité :
- une formation qui se veut transverse et qui s'inscrit prioritairement dans une approche de santé publique préventive ;
 - une formation qui accorde une place importante aux sciences humaines (indispensables, par exemple, pour la compréhension du comportement alimentaire) ;
 - une formation orientée vers les pratiques de l'innovation et de la gestion de projet (en relation avec les fonctions auxquelles l'élève se prépare)
- A l'issue de sa formation, l'Ingénieur en Alimentation et Santé doit être capable :
- d'intégrer et de comprendre les différentes dimensions de l'alimentation-santé (scientifiques, techniques, culturelles, culturelles) ;
 - de concevoir, de produire, de transformer, de conserver les ingrédients, les compléments alimentaires et plus généralement les aliments, en particulier ceux porteurs d'allégations ;
 - d'analyser, de gérer, de maîtriser les risques alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire (démarche de filière) et d'organiser et de gérer les veilles sanitaires (nutrition, diététique, hygiène...) et réglementaire ;
 - d'organiser et de gérer la veille concurrentielle et plus globalement l'intelligence économique d'un secteur d'activité ;
 - de communiquer et de participer à l'éducation du grand public ou du patient dans le domaine nutritionnel ;
 - d'évaluer le statut nutritionnel de populations ;
 - d'être à l'interface du monde de l'agroalimentaire d'une part et de celui de la santé ou de l'agriculture d'autre part ;

- de proposer et de décider en matière de marketing et de commercialisation (distribution-vente) dans le secteur de l'alimentation-santé.

Trois parcours d'approfondissement (chacun d'une durée de trois semestres, stage de fin d'études compris (S8 à S10)) permettent à l'élève de « colorer » sa formation :

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers un approfondissement des connaissances de l'ingrédient, du complément alimentaire de l'aliment (Filière et Qualités des produits Alimentaires, FIQA). Cet ingénieur exerce des fonctions de responsabilités et de forces de proposition dans la maîtrise et l'amélioration (nutritionnelle, sanitaire, technologique, organoleptique, économique) de la qualité des produits tout au long de la chaîne alimentaire.

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers un approfondissement des connaissances de l'humain (PREvention, ALimentation et bénéfiques Santé, PREVALS). Cet ingénieur participe à des actions d'éducation, de communication, d'évaluation de l'état nutritionnel de populations ou encore de veille sanitaire (nutrition, diététique, hygiène...). Il répond également à de nouveaux profils d'ingénieurs qualifiés de « nutritionnistes » par l'industrie agroalimentaire ou d'ingénieurs en pôle de prévention dans différentes structures (assurances, industries...).

Ingénieur Alimentation et Santé orienté vers le marketing et les fonctions commerciales. Cet ingénieur propose et décide des stratégies de marketing, de communication et de distribution-vente des produits de l'alimentation-santé et met en œuvre des solutions opérationnelles.

Par son réseau, LaSalle Beauvais permet également à certains étudiants d'acquérir d'autres spécificités non proposées sur site.

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

Source : Enquête Conférence des Grandes Ecoles 2010

Les ingénieurs diplômés en 2009 exercent leur activité dans le secteur des industries agroalimentaires (55%), du commerce et de la distribution (11%), du conseil (11%), des industries chimiques et parachimiques (en fait pharmaceutiques, 6%), de l'enseignement et de la recherche (6%), de la restauration (3%), des médias (3%) et autres (5%). Leur fonction concerne la qualité (30%), la recherche et développement (19%), le commercial (14%), le marketing (8%), la communication (6%), le conseil (6%), les achats, la logistique (3%), l'audit (3%), la direction générale (3%) et d'autres fonctions (6%).

1- L'industrie agroalimentaire : ce secteur est un ensemble. Les ingénieurs sont présents dans les domaines de l'innovation, du développement, de la (re)formulation de recettes intégrant des recommandations (comme celles du Programme National Nutrition Santé), de la production, de la mise en marché, du marketing, de la communication grand public... Ils sont, à ce titre, chercheur, ingénieur en recherche et développement, ingénieur technico-commercial, chef de produit, acheteur, conseiller marketing ou en communication... ;

2- La distribution des produits alimentaires (de la centrale d'achat aux circuits courts de distribution) : les ingénieurs peuvent justifier la diversité des gammes proposées (du standard au label), l'existence de rayons spécialisés (ex produits issus de l'agriculture biologique), d'allégations et ce, en termes de qualités sanitaires ou nutritionnelles (...);

3- La restauration collective : les ingénieurs peuvent, par exemple pour de grands groupes agroalimentaires et de la restauration collective, participer à l'accompagnement nutritionnel des enfants (cantine), des adolescents (restauration scolaire), des adultes (restauration universitaire, restauration d'entreprise, restauration hospitalière et gériatrique) ;

4- Les collectivités territoriales : les ingénieurs participent aux approches de prévention et de compréhension des comportements alimentaires à savoir : l'apprentissage des choix, l'éducation et l'accompagnement nutritionnel visés particulièrement vers les populations les plus défavorisées ;

5- La médecine et la (para)pharmacie : les ingénieurs peuvent entrer dans le secteur médical, jusqu'à présent, par quatre voies : l'ingénieur en recherche clinique, l'ingénieur chef de projet, l'ingénieur qualité, l'ingénieur participant à l'éducation du patient. Les secteurs de la pharmacie et surtout de la parapharmacie sont également accessibles par les voies de la phytothérapie, de la diététique, de la conception et de la commercialisation d'ingrédients, de compléments alimentaires à vocation nutritionnelle ou cosmétique.

L'alimentation animale (pet-food) : l'alimentation de l'animal de compagnie suivant celle de l'alimentation humaine, les données 1, 2 et 5 sont similaires.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1407 : Relation technico-commerciale

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

M1703 : Management et gestion de produit

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le cursus, commençant après le baccalauréat, est conforme aux normes européennes et organisé en 10 semestres. Chaque semestre validé représente 30 ECTS (European Credits Transfer System). Le diplôme d'ingénieur de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé, représente 300 ECTS dans le cadre d'un cursus complet, défini et validé par les jurys de l'Institut. L'attribution des grades ECTS s'effectue selon la répartition suivante : A (les 10% meilleurs) ; B (25% suivants) ; C (30% suivants) ; D (25% suivants) ; E (les 10% les moins bons).

Le règlement pédagogique définit l'organisation générale de la spécialité, les organes de fonctionnement et de concertation de l'Institut, les modalités de recrutement, l'organisation et le contenu pédagogique de la formation, les méthodes d'évaluation et les instances en charge de l'évaluation.

La spécialité est organisée suivant un *cursum intégré de cinq ans par la voie de la formation initiale sous statut d'étudiant*.

Les études conduisant à la certification sont structurées en deux périodes. La première, de 6 semestres, est le tronc commun dont l'objectif est de donner la formation de base identifiée comme incontournable pour tout élève de la spécialité. La deuxième, de 4 semestres, comprend, à la fois, un complément de formation commune et le démarrage d'un parcours d'approfondissement qui se termine par le stage de fin d'études (S10). Ce dernier est réalisé dans des structures diverses (entreprises, centres de recherche, hôpital, agence de communication, structures gouvernementales...). A l'issue du stage, un mémoire de fin d'études est rédigé et est soutenu devant un jury composé au minimum de trois personnes.

Sur le tronc commun, 85% du volume horaire sont consacrés aux sciences de base, de spécialité, de l'ingénieur et aux sciences économiques, sociales, humaines et juridiques. A ce stade, l'enseignement est réalisé, à concurrence, de 53% en cours magistraux et de 47% en travaux dirigés ou pratiques. Des études de cas, des simulations, des travaux personnels (éventuellement réalisés en groupe) permettent de mettre l'élève en situation « concrète ». Dans les parcours d'approfondissement, la présence des disciplines de spécialité se renforce, néanmoins, 20% des enseignements restent liés aux enseignements économiques, sociaux, humains et juridiques (avec des disparités selon le parcours choisi).

Quatre stages obligatoires sont programmés. Le premier, à la fin de la première année, d'une durée de six semaines doit être effectué en France sous « statut ouvrier » en entreprises, en restauration (...). À la fin de la deuxième année, un stage de quatre mois en pays anglophone a lieu en entreprise en laboratoire de recherche, en université (...). Son intérêt est triple : (i) linguistique, (ii) préprofessionnel dans un milieu interculturel, (iii) culturel. À la fin de la troisième année, les élèves sont en stage dans une structure (entreprise, centre de recherche, hôpital, collectivité...) en France ou à l'étranger. Ce stage permet à l'élève d'apporter une contribution claire à une problématique prédéfinie et lui permet d'avoir des éléments « objectifs » quant au choix de son parcours d'approfondissement. Le dernier stage de professionnalisation, en fin de cinquième année, dure 6 mois. Il est choisi en fonction d'un projet professionnel, préparé dès la troisième année, et donne lieu au mémoire de fin d'étude.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Jury constitué d'enseignants et d'enseignants-chercheurs intervenant dans la formation et du représentant du ministère.
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Jury constitué d'enseignants et d'enseignants-chercheurs intervenant dans la formation et du représentant du ministère.
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Jury constitué d'enseignants-chercheurs et de 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 : <i>L'obtention du diplôme d'ingénieur entraîne l'attribution du grade de Master</i>	Réseau « identitaire » : International Association of LaSalle Universities. Accords de partenariat avec délivrance de double diplôme « Master-Ingénieur » - Wageningen University (Pays-Bas) - ESALQ (Brésil) Nombreux accords de partenariat bilatéraux en Europe.

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

Date initiale d'habilitation : 09 juillet 2002

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Renouvellement pour 6 ans à compter du 1^{er} septembre 2010 de l'habilitation à délivrer le titre d'Ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé, en formation initiale sous statut d'étudiant et en formation continue (ces habilitations figureront dans l'arrêté interministériel collectif annuel publié au cours de l'année 2010-2011).

Référence du décret et/ou arrêté VAE : code du travail - L.900-1 complété (art. 133 LMS) - L.900-2 complété (art. 140 LMS) = Droit à la VAE au profit de toute personne engagée dans la vie active.

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

75 à 85 ingénieurs sont diplômés par an.

Recrutement post baccalauréat : environ 60 élèves

Admission en 2^e et 3^e année : entre 10 et 20 élèves pour chacune des années.

Garçons : 20% ; filles : 80%.

Autres sources d'information :

<http://www.lasalle-beauvais.fr>

Lieu(x) de certification :

Institut polytechnique LaSalle Beauvais : Nord-Pas-de-Calais Picardie - Oise (60) [Beauvais]

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

Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, 19, rue Pierre Waguet, BP 30313, F-60026, Beauvais Cedex

Historique de la certification :

L'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais est né de la fusion le 06 juin 2006 de l'Institut Supérieur d'Agriculture de Beauvais (ISAB) et de l'Institut Géologique Albert de Lapparent (IGAL).