

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4782**

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 Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille (Polytech Lille)

spécialité Agroalimentaire

Nouvel intitulé : 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	Recteur de l'Académie de Lille, Directeur de l'école, Président de l'université de Lille

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

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

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

Description des emplois et activités visés

Comme l'ensemble des écoles du réseau Polytech, l'Ecole polytechnique de l'Université de Lille a vocation à former et certifier des ingénieurs reconnus dans leur champ technologique spécifique. La pédagogie mise en œuvre par le réseau conduit à la capitalisation de compétences « métier » spécifiques.

Le diplôme vise de manière spécifique à former des ingénieurs maîtrisant les différents aspects caractéristiques des produits alimentaires et biologiques. Le secteur agro-alimentaire, ainsi que d'autres secteurs en lien avec la valorisation du vivant (industrie chimique, biotechnologie, cosmétique, distribution) sont les principaux secteurs visés. Le diplôme ouvre sur un spectre de fonctions assez large permettant de répondre aux besoins de grands groupes aussi bien qu'à ceux des petites et moyennes entreprises (qualité-sécurité, production-exploitation, R&D).

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.

- 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.

- la capacité à concevoir, concrétiser, tester et valider des solutions, des méthodes, produits, systèmes et services innovants. **Capacité à 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; établir la faisabilité technique, économique juridique d'un projet; élaborer 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; élaborer et mettre en œuvre un plan marketing)

- la capacité à effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée, à mettre en place des dispositifs expérimentaux, à s'ouvrir à la pratique du travail collaboratif.

- la capacité à trouver l'information pertinente, à l'évaluer et à l'exploiter : compétence informationnelle

Exigences de l'entreprise et de la société :

- Aptitude à prendre en compte les enjeux de l'entreprise, le respect de la qualité, la compétitivité et la productivité, les exigences commerciales, l'intelligence économique. **Capacité à 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; établir des procédures et contrôler leur application; manager une équipe; respecter les normes et contraintes liées à la spécificité des produits alimentaires et biologiques)

- Aptitude à prendre en compte les enjeux de relation au travail, d'éthique, de sécurité et de santé au travail. **Capacité à 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; élaborer 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.
- la capacité à entreprendre et innover, dans le cadre de projets personnels ou par l'initiative et l'implication au sein de l'entreprise dans des projets entrepreneuriaux
- 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

Secteurs d'activité des jeunes diplômés :

Les diplômés exercent leur activité dans les entreprises issues de l'Agroalimentaire.

Grandes fonctions de l'ingénieur diplômé :

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : ingénieur(e) responsable qualité, ingénieur(e) (responsable) de production, acheteur(-euse), ingénieur(e) développement produit, chef de projet ingénierie.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

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

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Organisation des enseignements et leur évaluation

Dans toutes les écoles du réseau Polytech', le cursus conduisant au diplôme d'ingénieur est organisé en 10 semestres après le baccalauréat selon le schéma 4 + 6 : les six derniers semestres correspondant au cycle ingénieur proprement dit.

- *Semestres 1 à 4 (2 années)*

Plusieurs types de cursus ou parcours post-bac ouvrent l'accès aux cycles ingénieurs des Polytech' après quatre semestres de scolarité :

- **Des cursus externalisés:** classes préparatoires des lycées, parcours licence (L2), DUT...

A l'issue de ces cursus, les élèves sont recrutés sur concours.

- **Un parcours spécifique offert aux bacheliers scientifiques** par les écoles du réseau Polytech' : "Parcours des écoles d'Ingénieurs Polytech" (PeiP) (www.admission-postbac.org, rubrique écoles en 5 ans). Ce parcours comporte un enseignement dans un parcours de Licence (L1 et L2) associant sciences fondamentales, technologies et formation générale, des enseignements spécifiques et un accompagnement individuel (tutorat) des élèves-ingénieurs.

À l'issue des 2 années, les étudiants ayant validé leur PeiP ont un accès direct, et de droit, à une école du réseau Polytech.

- *Semestres 5 à 10 (3 années de cycle ingénieur)*

Les trois années de cycle ingénieur présentent une alternance de cours, TP, TD ainsi que des projets et des stages. Elles se décomposent comme suit avec deux semestres par année :

- En première année un projet d'initiation à la démarche projet en binôme (50h) et un stage ouvrier en été.
- En seconde année un projet d'initiation à la recherche en trinôme (50h) et un stage d'assistant ingénieur de 10 semaines minimum à la fin du S8.
- En troisième année, un projet industriel (S9) en trinôme de 100h ainsi qu'un stage ingénieur de 6 mois au long du S10.

Modalités d'évaluation des acquis des élèves

La validation des deux semestres d'une année est nécessaire pour le passage en année n+1.

Pour l'obtention du diplôme il est exigé, en langue anglaise, un niveau B2 supérieur défini dans le cadre CEL (B1 en formation continue).

Validité des composantes acquises : 2 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		directeur, un directeur adjoint, directeur des études, directeur des relations internationales, directeur aux relations entreprises directeurs de spécialité, 1 enseignant de chaque spécialité
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		directeur, un directeur adjoint, directeur des études, directeur des relations internationales, directeur aux relations entreprises directeurs de spécialité, 1 enseignant de chaque spécialité
En contrat de professionnalisation	X		directeur, un directeur adjoint, directeur des études, directeur des relations internationales, directeur aux relations entreprises directeurs de spécialité, 1 enseignant de chaque spécialité
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		président du jury VAE pour l'Université, directeur du service Formation continue de l'université, directeur de l'école, un directeur adjoint, directeur de spécialité, un enseignant de la spécialité, un 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 : <i>L'obtention du diplôme d'ingénieur entraîne l'attribution du grade de Master</i>	Les étudiants ont la possibilité de préparer un double diplôme à l'étranger, notamment en Espagne, Allemagne, Belgique, Italie, Chine, Royaume-Uni. (Pour plus d'informations, consulter le site internet de l'école).

Base légale

Référence du décret général :

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

Code de l'éducation Art L. 642-1 deuxième alinéa Décret 99-747 du 30 août 1999 modifié

Décret 2001-242 du 22 mars 2001

Décret n°2002-468 du 4 avril 2002 relatif à l'Ecole Polytechnique Universitaire de Lille, publié au JO n° 82 du 7 avril 2002 p. 6191

Arrêté du 29 mars 2005 relatif à la liste des écoles habilitées à délivrer un titre d'ingénieur diplômé, publié au J.O n° 123 du 28 mai 2005

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

7056 diplômés de Polytech'Lille depuis la création dont 1095 dans la spécialité Agro-alimentaire. - - Polytech'Lille diplôme 350 ingénieurs par an dont 50 dans cette spécialité.

Autres sources d'information :

<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 suivante : diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Lille de l'Université Lille 1 , spécialité agroalimentaire