

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13128**

Intitulé

Titre ingénieur : Titre ingénieur Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire Pierre et Marie Curie de l'université Paris-VI, spécialité Agroalimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Pierre et Marie Curie - Paris 6 Modalités d'élaboration de références : CTI	Recteur de l'académie de Paris, Directeur de l'école, Président de l'université de Paris VI

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Elles doivent répondre à la fois aux activités professionnelles pratiquées (tâches, mission, fonctions) et aussi à l'anticipation des évolutions dans le ou les domaines d'activités, soit :

- Mettre en œuvre des matières premières et des procédés pour répondre à un cahier des charges.
- Concevoir de nouveaux produits en fonction des contraintes réglementaires et d'objectifs qualitatifs.
- Organiser la production (ordonnancer, planifier, réaliser, contrôler la qualité, analyser, déterminer des indicateurs de suivi de production).
- Définir un cahier des charges des matières brutes végétales et des produits finis en fonction d'objectifs de commercialisation.
- Evaluer, contrôler et manager la qualité.
- Prendre des décisions correctives sur les non-conformités des achats, des matières d'œuvre aux produits ouverts.
- Diagnostiquer et corriger la qualité.
- Conduire un projet (Evaluer la faisabilité, planifier, concevoir, innover, mesurer, évaluer, analyser, corriger, valider).
- Assurer une veille technologique.
- Participer à la définition d'une stratégie d'entreprise.
- Organiser le travail en prenant en compte les conditions d'hygiène et de sécurité des personnes faire respecter les procédures.
- Animer, gérer les compétences, former le personnel
- Mettre en place une certification,
- Acheter et commercialiser

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 et résolution de problèmes, même non familiers et non complètement définis, en faisant éventuellement appel à l'expérimentation, l'innovation et la recherche, la collecte et l'interprétation de données, l'utilisation des outils informatiques, l'analyse et la conception de systèmes.

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

Aptitude à prendre en compte des enjeux professionnels : esprit d'entreprise, compétitivité et productivité, innovation, propriété intellectuelle et industrielle, respect des procédures qualité, sécurité, santé et sécurité au travail.

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

Aptitude à mettre en œuvre les principes du développement durable : environnement, économie, social et gouvernance.

Aptitude à prendre en compte et à faire respecter des valeurs sociétales : appropriation des valeurs sociales, de responsabilité, d'éthique, de sécurité et de santé.

Maîtrise de l'information et des systèmes d'information et de leurs développements informatiques.

Capacité à opérer ses choix professionnels et à s'insérer dans la vie professionnelle.

Gérer la qualité et la production des semences, à la conservation et la transformation de la matière végétale (*mise en œuvre des matières premières et des procédés pour répondre à un cahier des charges, planifier, réaliser, contrôler, analyser, déterminer des coûts*)

Maîtriser la qualité, la sécurité sanitaire, les procédés pour :

Définir un cahier des charges des matières brutes végétales et des produits finis en fonction d'objectifs de commercialisation

prendre des décisions correctives sur les non-conformités des achats des matières d'œuvre aux produits ouverts.

(La maîtrise est associée à l'aptitude à mobiliser les connaissances ou intégrer des connaissances de la spécialité, pour prédire, diagnostiquer et corriger)

Conduire un projet industriel, technologique et de développement de produit (*Evaluer la faisabilité, planifier, concevoir, innover, mesurer, évaluer, analyser, corriger, valider*)

Manager des activités de l'entreprise des achats des matières d'œuvre à la commercialisation des produits ouverts (*participer à la*

définition d'une stratégie d'entreprise, organiser le travail en prenant en compte les conditions d'hygiène et de sécurité des personnes, faire respecter les procédures, les procédures, ordonnancer, animer, gérer les compétences, former le personnel, mettre en place une certification, approvisionner, commercialiser, acheter)

Le décret n° 99-747 du 30 août 1999, modifié par décret n° 2002-480 du 8 avril 2002 confère le grade de Master à l'ingénieur diplômé

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

Secteur céréalier
Secteur alimentaire
Paragricole et agricole
Conseil
Production
Qualité (assurance et contrôle)
Logistique
Achat
Technico commercial
Recherche et développement
Recherche

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production
H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle
D1407 : Relation technico-commerciale

Réglementation d'activités :

aucune

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants 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 » qui est un parcours de type Licence,
 - Classes Préparatoires aux Grandes Ecoles (CPGE)
 - d'une licence scientifique (120 ECTS)
 - du cursus d'un Diplôme Universitaire de Technologie (DUT)

Les 6 semestres du cycle ingénieur représentent 180 crédits ECTS et comprennent :

- des modules scientifiques et techniques (1730h) : 122 crédits ECTS
- Anglais (120h) : 8 crédits ECTS
- des sciences économiques et sociales (255 h) : 20 crédits ECTS
- 3 stages (32 semaines), stage ingénieur : 30 crédits ECTS

Les critères d'attribution du diplôme reposent sur

- la validation des 6 semestres du cycle ingénieur
- la validation du niveau B2 en anglais défini dans le cadre CEL (B1 pour la formation continue)
- la validation des stages
- une mobilité internationale de 8 semaines minimum, dans le cadre de la formation

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	Directeur de l'école, directeur des études, les responsables de toutes les spécialités de l'école, et le responsable des langues
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue		X
En contrat de professionnalisation		X
Par candidature individuelle		X

Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	le directeur des études des formations initiales de l'UPMC le directeur du Service de Formation Permanente de l'UPMC le directeur de l'école d'ingénieurs. le responsable de la spécialité agroalimentaire 2 professionnels, dont un, dans la mesure du possible, est titulaire du même diplôme dans la spécialité. le responsable de la cellule de Validation des Acquis de l'Expérience
---	---	--

	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 : Formations spécialisées de courte durée - diplômes labellisés par la Conférence des Grandes Ecoles : spécialisation à orientation professionnelle - Diplôme d'Ingénieur de Spécialité Formations doctorales : Doctorat en 6 semestres	

Base légale

Référence du décret général :

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

code de l'éducation et notamment ses articles L. 642-1, L713-1, L 713-2 et L713-9 ;
 décret n° 62-35 du 16 janvier 1962 modifié, ensemble l'arrêté du 3 octobre 1991 portant délégation d'attribution aux recteurs d'académie

arrêté ministériel du 29 mars 2005 habilitant l'Université Paris VI à délivrer le titre d'ingénieur diplômé

arrêté ministériel du 24 février 2011 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 :

En 2011 : 3420 ingénieurs de l'école en activité, 200 diplômés par an.

Dans la spécialité Agroalimentaire : 394 ingénieurs en activité, 24 diplômés par an.

Autres sources d'information :

Site WEB du réseau Polytech : <http://www.polytech-reseau.org>

Site WEB de l'école : <http://www.polytech.upmc.fr>

Commission des Titres d'Ingénieur

Lieu(x) de certification :

Université Pierre et Marie Curie - Paris 6 : Île-de-France - Paris (75) [Paris]

Polytech Paris-UPMC, boîte courrier 135, 4 place jussieu, Paris Cedex 05, France

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

Historique de la certification :

Création en 1987 de la spécialité *Industries Céréalières* au sein de l'Institut de Science et Technologies de l'Université Paris VI (IST)

En 2000, le nom de la spécialité devient *Agroalimentaire*

En 2005, l'IST intègre l'Ecole Polytechnique Universitaire Pierre et Marie Curie de l'Université Paris VI