

Les principaux métiers visés par la formation sont ingénieur production et ingénieur qualité hygiène sécurité et environnement, dans un contexte d'entreprise soucieuse de responsabilité sociétale et développement durable. Les compétences développées au cours de la formation permettent aussi aux ingénieurs formés d'occuper de façon plus marginale, des fonctions de responsable logistique, ingénieur en ordonnancement.

Référentiel d'activités Ingénieur de production agroalimentaire	Réaliser les documents nécessaires au bon fonctionnement d'une ligne de production
	Apporter un soutien technique aux services logistique, qualité et maintenance
	Mettre en oeuvre les techniques et les processus spécifiques de la fabrication des produits d'un secteur agroalimentaire (produits laitiers, produits carnés, céréales ...)
	Choisir, piloter et optimiser les indicateurs de productivité (matières consommées, TRS, ratio de tension de flux...)
	Choisir, piloter (mettre en oeuvre les méthodes et les outils pour leur mesure) et optimiser les indicateurs pertinents de la démarche RSE
	Assurer un reporting d'activité (tableaux de bord) auprès de sa hiérarchie (évaluation des ressources, pannes, rebuts, ...) et de son équipe
	Suivre les coûts de production et d'investissement
	Mettre en oeuvre des démarches d'amélioration continue (LEAN, PDCA, ...) de l'organisation industrielle, des outillages et des processus de fabrication
	Participer à l'amélioration de l'industrialisation et l'adaptation de l'appareil de production
	Rédiger des rapports (synthèse bibliographique, rapports techniques, rapports d'activités et rapports de projets)
	Présenter une proposition d'un projet, un état d'avancement, un projet dans son intégralité
	Appliquer les méthodes d'organisation du travail, de planification, d'ordonnancement, d'approvisionnement
	Manager une équipe de production (informer, motiver, gérer les conflits,...) et coordonner ses activités en gérant les effectifs
	Communiquer et négocier avec des interlocuteurs différents
	Echantillonner et contrôler les caractéristiques d'un produit alimentaire sur une ligne de production. Participer à l'analyse sensorielle des produits
	Organiser, conduire et réaliser un audit
	Capitaliser sur les projets/missions (évaluation des objectifs atteints en fonction des moyens utilisés afin d'optimiser l'atteinte des futurs objectifs en réduisant les moyens utilisés et permettre à l'entreprise d'être compétitive, pérenne et en pleine croissance)
Favoriser le développement ou la reconnaissance de ses compétences et des compétences de ses collaborateurs. Orienter et proposer des missions pour l'acquisition et/ou le perfectionnement de compétences	
Référentiel de compétences	Piloter et animer une équipe de production afin de respecter les objectifs de production
	Concevoir et organiser des lignes de production en tenant compte des contraintes (délais, qualité, coûts)

	Mettre en œuvre les outils de la gestion de production, les outils informatiques (logiciels) et les analyses statistiques
	Optimiser les processus de fabrication et de l'appareil de production en intégrant les technologies et procédés innovants et en anticipant les nouvelles réglementations
	Communiquer et travailler en équipe. S'intégrer dans un environnement professionnel en France et à l'international
	Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations. Communiquer à l'écrit et à l'oral en français et/ou en anglais
	Piloter un projet et animer une équipe en France et/ou à l'international, anticiper et décider en situation d'incertitude
	Identifier l'ensemble des services d'une entreprise
	Mobiliser ses connaissances sur les propriétés biochimiques, nutritionnelles, microbiologiques et/ou organoleptiques d'un produit alimentaire
	Avoir une approche globale, systémique d'un projet (résultats/délais)
	Intégrer la gestion financière, juridique et économique de l'entreprise
	Intégrer la dimension Responsabilité Sociétale des Entreprises dans la conception et l'animation du système de management
	Améliorer en continu la performance de l'organisation en s'appuyant sur le système de management Responsabilité Sociétale des Entreprises
Modalités d'évaluation et critères évalués	Les aptitudes, connaissances et compétences de l'apprenant peuvent être appréciées par plusieurs modes d'évaluation : des contrôles continus, des examens terminaux, des mises en situation, des évaluations de projets, des évaluations de dossiers, des rapports et des soutenances... qui sont parfois combinés. Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules
	L'acquisition des compétences en entreprise est évaluée au travers de rapports et/ou soutenances de projets industriels ainsi que d'une évaluation de compétences semestrielle par un professionnel qualifié. Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules liés aux unités d'enseignement « Entreprise »
	Les compétences liées à l'ouverture à l'international sont appréciées par un contrôle continu en anglais et à une mobilité internationale de 12 semaines minimum. Critères : niveau B2 en anglais certifié par un organisme extérieur

Référentiel d'activités Ingénieur Qualité dans l'agroalimentaire	Réaliser les documents nécessaires au bon fonctionnement d'une ligne de production
	Choisir, piloter et optimiser les indicateurs QHSE
	Choisir, piloter (mettre en œuvre les méthodes et les outils pour leur mesure) et optimiser les indicateurs pertinents de la démarche RSE
	Assurer un reporting d'activité (tableaux de bord) auprès de sa hiérarchie (évaluation des ressources, pannes, rebuts, ...) et de son équipe
	Définir des démarches d'amélioration continue (LEAN, PDCA, ...) de l'organisation industrielle, des outillages et des processus de fabrication
	Participer à l'amélioration de l'industrialisation et l'adaptation de l'appareil de production
	Rédiger des rapports (synthèse bibliographique, rapports techniques, rapports d'activités et rapports de projets)
	Présenter à l'oral une proposition d'un projet, un état d'avancement, un projet dans son intégralité
	Sensibiliser le personnel aux questions de qualité, de sécurité industrielle et environnementale et contrôler l'application des règles afférentes
	Communiquer et négocier avec des interlocuteurs différents
	Caractériser un produit alimentaire (biochimie, nutrition, microbiologie, analyse sensorielle) pour assurer et suivre ses qualités sanitaires et organoleptiques dans le respect de la réglementation
	Cartographier les risques (identifier, évaluer, traiter et contrôler)
	Effectuer des analyses de cycles de vie sur un produit alimentaire ou un procédé
	Réaliser des bilans statistiques des résultats, analyser (risques, opportunités) et exploiter les résultats du plan d'actions par rapport aux objectifs
	Préparer les revues Qualité Sécurité Environnement
	Organiser, conduire et réaliser un audit
	Capitaliser sur les projets/missions (évaluation des objectifs atteints en fonction des moyens utilisés afin d'optimiser l'atteinte des futurs objectifs en réduisant les moyens utilisés et permettre à l'entreprise d'être compétitive, pérenne et en pleine croissance)
Favoriser le développement ou la reconnaissance de ses compétences et des compétences de ses collaborateurs. Orienter et proposer des missions pour l'acquisition et/ou le perfectionnement de compétences	
Référentiel de compétences	Orienter et proposer des missions afin d'acquérir de nouvelles compétences ou de se perfectionner
	Communiquer et travailler en équipe. S'intégrer dans un environnement professionnel en France

	Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations. Communiquer en français et/ou en anglais
	Piloter un projet et animer une équipe en France et/ou à l'international, anticiper et décider en situation d'incertitude
	Identifier l'ensemble des services d'une entreprise
	Mobiliser ses connaissances sur les propriétés biochimiques, nutritionnelles, microbiologiques et/ou organoleptiques d'un produit alimentaire
	Avoir une approche globale, systémique d'un projet (résultats/délais)
	Enoncer et expliquer les principes d'une certification et assurer le suivi des procédures
	Identifier, évaluer et maîtriser les risques (ex : chimiques, biologiques, professionnels, environnementaux) dans une entreprise agroalimentaire
	Intégrer les connaissances réglementaires, scientifiques et techniques liées au management de la qualité, de la sécurité et du développement durable en industrie et les contraintes économiques, sociales et humaines pour gérer la conception, la certification et la production industrielle
	Identifier les différentes facettes du fonctionnement de l'entreprise : métiers, organisation, politique Hygiène Sécurité Environnement
	Assurer une veille réglementaire et anticiper les nouvelles normes
	Auditer, mettre en œuvre et suivre un plan d'actions Hygiène, Sécurité et Environnement
	Concevoir et développer un produit alimentaire ou un procédé en utilisant les outils d'écoconception et d'analyse de cycle de vie
	Communiquer, négocier avec divers interlocuteurs, structures ou services en français et/ou en anglais
	Intégrer la gestion financière, juridique et économique de l'entreprise
	Intégrer la dimension Responsabilité Sociétale des Entreprises dans la conception et l'animation du système de management
	Améliorer en continu la performance de l'organisation en s'appuyant sur le système de management Responsabilité Sociétale des Entreprises
Modalités d'évaluation et critères évalués	Les aptitudes, connaissances et compétences de l'apprenant peuvent être appréciées par plusieurs modes d'évaluation : des contrôles continus, des examens terminaux, des mises en situation, des évaluations de projets, des évaluations de dossiers, des rapports et des soutenances... qui sont parfois combinés. Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules
	L'acquisition des compétences en entreprise est évaluée au travers de rapports et/ou soutenances de projets industriels ainsi que d'une évaluation de compétences semestrielle par un professionnel qualifié.

	Critères : validation des niveaux de compétence requis dans les différents modules liés aux unités d'enseignement « Entreprise »
--	--

	Les compétences liées à l'ouverture à l'international sont appréciées par un contrôle continu en anglais et à une mobilité internationale de 12 semaines minimum.
--	---

	Critères : niveau B2 en anglais certifié par un organisme extérieur
--	---