

## Diplôme d'Ingénieur - Agroalimentaire - Génie industriel



Code :

### LIEU DE FORMATION

ENSCBP-Bordeaux INP-  
Ecole Nationale  
Supérieure de Chimie, de  
Biologie et de Physique  
Domaine universitaire  
16 avenue Pey Berland  
33600 PESSAC

Durée : 3 ans

### CONTACT

Alternance :  
Scolarité des formations  
par apprentissage  
05 40 00 38 02  
[scolarite.agi@enscbp.fr](mailto:scolarite.agi@enscbp.fr)

[TÉLÉCHARGER LA FICHE  
AU FORMAT CSV](#)

La formation est proposée en partenariat avec l'IFRIA Aquitaine. Elle est habilitée par la Commission des Titres d'Ingénieurs.

## Objectifs

### Les objectifs de la formation

L'ingénieur Agroalimentaire - Génie industriel a pour vocation de devenir responsable de production en agroalimentaire : c'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).

## Insertion

### Métiers accessibles

Les ingénieurs en Agroalimentaire - Génie industriel occupent des fonctions de production pour l'industrie agroalimentaire.

72% Production

14% Maîtrise d'ouvrage

14% Innovation et transfert de technologie

### Secteurs d'activité

100% Agroalimentaire

Un métier à l'écoute de l'homme et de son environnement

innovation (gestion de projet)  
responsabilité (management des hommes, gestion financière, gestion de la production)  
management de la qualité et de la sécurité (contrôle de la qualité, maîtrise des risques)

Pour en savoir plus sur les métiers des industries alimentaires.  
L'agroalimentaire, un secteur dynamique\*

1er secteur industriel français et européen  
L'un des employeurs les plus importants en Europe, 500 000 emplois en France, 4,2 millions en Europe  
16 000 entreprises de toutes tailles en France, réparties dans les zones urbaines et rurales, 300 000 en Europe  
Une industrie innovante et responsable : traçabilité, sécurité alimentaire, plan national nutrition-santé

\* sources : ANIA, Le secteur alimentaire, édition 2015 – Food Drink Europe, Data and Trends 2014-2015

## Taux d'insertion

Données : promotion 2016

100% des diplômés en emploi 2 mois au plus tard après la sortie de l'école

Salaire moyen à l'embauche : 35 700 euros brut annuel

## Contenus

---

### Contenu de la formation

46% Entreprises, métiers & cultures : management des hommes et des organisations, gestion de projet, législation du travail, gestion de conflit

28% Sciences et techniques de l'ingénieur : Génie industriel (génie des procédés, qualité, hygiène, sécurité, environnement), Optimisation des outils de production (Performance industrielle, Lean management, supply chain, gestion de production)

9% Biochimie et technologies alimentaires

9% Microbiologie alimentaire

5% Nutrition humaine et toxicologie

3% Physique

International

Le séjour professionnel obligatoire à l'étranger est une expérience passionnante, essentielle pour la carrière d'un ingénieur et l'obtention

du diplôme. Il peut être réalisé sur 8 semaines minimum, fractionnables.

Atelier international de 4 semaines en anglais sur le développement de produits et procédés alimentaires en partenariat avec la filière Techniques des Aliments de l'Université du Pays Basque en Espagne.

## Admissions

---

### Conditions d'accès

Etre titulaire d'une Licence 2 ou d'un DUT, BTS en Génie biologique, gestion de production, sciences et techniques des aliments

Etre âgé de moins de 26 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage

Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Les dossiers de candidature sont disponibles sur le site de l'IFRIA.

## Les +

---

### Les plus de cette formation

Une formation scientifique de haut niveau

Une pédagogie adaptée avec 20 à 25 élèves-ingénieurs par promotion et une mise en application rapide en entreprise grâce aux projets d'étude

Une insertion professionnelle facilitée

Une formation rémunérée

[Modifier cette formation](#)