

Spécialisation d'ingénieur

SCIENCES DE L'ALIMENTATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Option : production, sécurité des aliments et de l'environnement



Lieu de la formation

Angers Rennes

Formation initiale sous statut étudiant

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

- Agronomie
- Alimentation
- Horticulture
- Paysage

Formation initiale sous statut apprenti

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

- Alimentation
- Horticulture
- Paysage

Formation continue

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Premier secteur économique français par son chiffre d'affaires, le secteur agroalimentaire accorde une place prépondérante aux stratégies d'innovation et à l'optimisation des productions afin de satisfaire le consommateur en termes de qualité produit (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle), d'accessibilité (disponibilité, prix), de service et de durabilité.

Basée sur un socle scientifique solide, la **spécialisation Sciences de l'alimentation et management des entreprises** a donc pour ambition de former des étudiants aptes à répondre à ces enjeux. Dans un contexte multiculturel et concurrentiel, ils sont ainsi capables dès leur sortie de l'école de :

- concevoir, optimiser, innover et entreprendre
- se positionner face à la complexité croissante des produits, des procédés et des organisations,
- traduire une demande, établir un diagnostic et proposer une démarche d'intervention, structurer une démarche de projet en interaction avec d'autres professionnels,
- manager des projets, des budgets et des équipes,
- s'inscrire dans une démarche responsable au sein d'une entité de travail

Quatre options sont proposées au sein de cette spécialisation pour développer, en fonction de son projet professionnel, des compétences scientifiques, techniques et managériales spécifiques.

L'option production, sécurité des aliments et de l'environnement (PSAE) vise à compléter les connaissances indispensables à la maîtrise des technologies entrant dans l'élaboration des produits alimentaires, à la compréhension de la gestion industrielle dans sa globalité et permet d'appréhender les structures et les fonctions de l'entreprise.

EMPLOIS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

- + Chef d'équipe / d'atelier
- + Assistant puis responsable qualité - sécurité - environnement
- + Responsable de production
- + Responsable ordonnancement
- + Ingénieur puis responsable process / amélioration continue

Les diplômés exercent des fonctions dans les domaines de la production, logistique, systèmes d'information, contrôle de gestion et service qualité & environnement.

Situation des jeunes diplômés 6 mois après l'obtention de leur diplôme



Source : enquête emploi 2023 (diplômés 2022, 2021, 2020)

SCIENCES DE L'ALIMENTATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Option : production, sécurité des aliments et de l'environnement

PROGRAMME

La formation permet d'appréhender l'ensemble de la chaîne de transformation des produits alimentaires par des démarches d'enseignement créatives (conférence, challenge, serious game...) qui font intervenir des professionnels et industriels pour partager leur expérience sur les méthodes, outils, démarches, marketing, stratégiques et opérationnels ainsi que sur les enjeux concurrentiels.

➤ NIVEAU M1 | SEMESTRE 8 | 30 ECTS

3 unités d'enseignement (UE)

UE 1 • Tronc commun agronomique

Pour les élèves-ingénieurs agronomes :

- Analyse de données
- Notion de risque, évaluation, gestion, prévention
- Entrepreneuriat et management

Pour les élèves-ingénieurs en agroalimentaire :

- Management
- Durabilité des systèmes de production en industrie agroalimentaire

UE 2 • Langues étrangères LV1 et LV2, dont l'anglais qui est obligatoire

UE 3 • Conduite de projet innovant

5 unités d'enseignement (UE)

UE 1 • Pour les élèves-ingénieurs agronomes : Microbiologie & Marketing alimentaire

Pour les élèves-ingénieurs en agroalimentaire : Stratégies industrielles et politique de la concurrence

UE 2 • Décrypter les étiquettes des aliments : rôles des ingrédients ; diagnostic nutritionnel

UE 3 • Qualité des aliments

UE 4 • Chaînes de production ou Planification expérimentale et sensométrie

UE 5 • Science et technologie des aliments

➤ NIVEAU M2 | SEMESTRE 9 | 30 ECTS

Tronc commun

UE Tronc commun

UE Langues et mise en situation professionnelle

Option Production, sécurité des aliments et de l'environnement

UE QSE & Applications technologiques

UE Gestion de la production

1 UE au choix : Approfondissement en génie des procédés ou Marketing industriel / service achats ou Conception d'une ligne de process

➤ NIVEAU M2 | SEMESTRE 10 | 30 ECTS

Stage de fin d'études 6 mois (de mi-février à fin août)

RESPONSABLES DE LA FORMATION

Thomas Croguennec
Responsable de la spécialisation
+33 (0)2 23 48 59 27
thomas.croguennec@institut-agro.fr

Cécile Le Floch-Fouéré
Responsable de l'option
+33 (0)2 23 48 59 26
cecile.lefloch@institut-agro.fr

ADMISSION EN M2

➤ FORMATION INITIALE

Étudiants français

- Spécialisation ouverte de droit aux élèves-ingénieurs de l'Institut Agro Rennes-Angers ayant validé leur M1 en formation d'ingénieur agronome ou d'ingénieur en agroalimentaire.
- Spécialisation accessible à temps plein aux étudiants des autres établissements d'enseignement supérieur agricole (sous réserve d'acceptation du dossier). Ces étudiants recevront en fin de cursus un relevé de notes / crédits ECTS à remettre à leur école d'origine pour l'obtention de leur diplôme.

Étudiants internationaux

- Spécialisation accessible via le concours DE suite à leur admission en M1 à temps plein dans le cursus d'ingénieur agronome.
- Spécialisation ouverte en semestre d'échange pour les étudiants originaires d'un établissement partenaire de l'école. À l'issue de leur mobilité, les étudiants reçoivent un relevé de notes / crédits ECTS à remettre à leur université d'origine pour l'obtention de leur diplôme.

➤ FORMATION CONTINUE

- Spécialisation validée par un diplôme d'établissement

Contact : formco.rennesangers@institut-agro.fr