

Ingénieur en agroalimentaire

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Organisation de la formation

D'une durée de 3 ans (de L3 à M2), la formation par apprentissage conduit au même diplôme que la formation classique.

L3 Une année de formation scientifique et économique

Semestre 5 (S5)

Statistique et informatique	
Statistique	53 heures
Informatique	14 heures
Sciences de l'aliment	
Technologie et génie des procédés	28 heures
Nutrition humaine	10 heures
Économie et gestion	
Comptabilité générale	26 heures
Management de l'entreprise	34 heures
Économie de l'entreprise	20 heures
Marketing	24 heures
Communication et projet	
Langue vivante I (Anglais)	24 heures
Langue vivante II (Allemand, Espagnol ou Italien)	24 heures
Communication et gestion de projet	4 heures
Période en entreprise : Mission connaissance de l'entreprise	
35 heures x 10 semaines	

Semestre 6 (S6)

Statistique et informatique	
Analyse de données	25 heures
Sciences de l'aliment	
Génie industriel alimentaire	16 heures
Étude des opérations unitaires	19 heures
Nutrition	14 heures
Économie et gestion	
Analyse financière de l'entreprise	26 heures
Gestion de production	24 heures
Marketing et commerce international	28 heures
Communication et projet	
Langue vivante I (Anglais)	18 heures
Langue vivante II (Allemand, Espagnol ou Italien)	18 heures
Valorisation d'expérience en entreprise	13 heures
Communication et gestion de projet	4 heures
Période en entreprise : Mission technique à enjeux quotidiens (Mission à l'étranger)	
35 heures x 22 semaines	

Ingénieur en agroalimentaire

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

À l'issue d'une année de L3 dédiée au renforcement des fondamentaux scientifiques, l'apprenti a le choix entre 2 spécialisations dont les enseignements sont répartis en M1 et M2 :

- Sciences de l'alimentation et management des entreprises (SAME) avec 4 parcours au choix : Recherche et développement, Production, sécurité alimentaire et environnementale, Science et transformation laitières, Marketing agroalimentaire
- Data science

Mobilité à l'étranger

Afin d'obtenir leur diplôme, les apprentis sont dans l'obligation d'effectuer une mobilité à l'étranger d'une durée minimale de **12 semaines**. Ce séjour doit être réalisé sur le temps en entreprise et hors périodes de congés. Il doit être réalisé d'un seul bloc en S6 ou S7.

M1 Une année pour débiter sa spécialisation

Semestre 7 (S7)

Outils pour la gestion de projet	
Économie: jeu d'entreprise	14 heures
Management de l'entreprise	14 heures
Gestion de projet	8 heures
Langues	
Anglais intensif	18 heures
Mission à l'étranger	
Rapport et soutenance	30 heures
Période en entreprise : (Mission à l'étranger)	35 heures x 12 semaines
Période en entreprise : Mission technique stratégique	35 heures x 6 semaines

Semestre 8 (S8)

Tronc commun

Stratégie industrielle et politique de la concurrence	
Stratégie d'entreprise et analyse concurrentielle	50 heures
Ingrédients et nutrition	
Ingrédients alimentaires : approche fonctionnelle	25 heures
Qualité nutritionnelle des aliments : au-delà des étiquettes	25 heures
Sciences et technologies des aliments	
Sciences et technologies des produits animaux	25 heures
Sciences et technologies des produits végétaux (au choix)	25 heures
Viticulture et œnologie (au choix)	25 heures
Statistique et aide à la décision (au choix)	25 heures
Qualité des aliments	
Sécurité des aliments	25 heures
Langues	
Langue vivante I (Anglais)	20 heures
Langue vivante II (Allemand, Espagnol ou Italien)	20 heures

Ingénieur en agroalimentaire

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement



www.agrocampus-ouest.fr

Semestre 8 (S8)

Parcours Recherche et développement

Qualité des aliments	
Emballage et conditionnement	25 heures
Statistique appliquée	
Planification expérimentale	25 heures
Sensométrie	25 heures

Parcours Production, sécurité alimentaire et environnementale

Qualité des aliments	
Bactéries et procédés	25 heures
Chaînes de production	
Logistique de fabrication et de distribution	25 heures
Connexions Marketing et Supply chain management	25 heures

Parcours Marketing agroalimentaire

Qualité des aliments	
Emballage et conditionnement	25 heures
Chaînes de production	
Logistique de fabrication et de distribution	25 heures
Connexions Marketing et Supply chain management	25 heures

Parcours Science et transformation laitières

Qualité des aliments	
Bactéries et procédés	
Chaînes de production	
Logistique de fabrication et de distribution	25 heures
Connexions Marketing et Supply chain management	25 heures

Période en entreprise : Mission technique stratégique

35 heures x 17 semaines

M2 Une année pour acquérir des compétences spécifiques

Spécialisation Sciences de l'alimentation et management des entreprises

Semestre 9 (S9)

Tronc commun

Unités d'enseignement obligatoires	
Droit du travail	20 heures
Politique publique de l'alimentation et réglementation	20 heures
Langues	
Langue vivante I (Anglais)	24 heures
Langue vivante II (Allemand, Espagnol ou Italien)	24 heures

Ingénieur en agroalimentaire

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement



www.agrocampus-ouest.fr

Semestre 9 (S9)

Parcours Recherche et développement

Unités d'enseignement obligatoires	
Développement de produits	88 heures
Fonctionnalités des ingrédients	122 heures
Modules d'enseignement optionnels (1 au choix)	
Génie alimentaire	18 heures
Marketing industriel / service achat	28 heures
Projet d'ingénieur	121 heures

Parcours Production, sécurité alimentaire et environnementale

Unités d'enseignement obligatoires	
Procédés industriels	148 heures
Gestion de production, sécurité alimentaire	111 heures
Modules d'enseignement optionnels (1 au choix)	
Ingénierie industrielle	20 heures
Marketing industriel / service achat	28 heures
Contrôle de gestion	37 heures
Projet d'ingénieur	121 heures

Parcours Marketing agroalimentaire

Unités d'enseignement obligatoires	
Recherches du consommateurs	96 heures
Marketing, management agroalimentaire	76 heures
Pilotage et management	48 heures
Conférences, étude de cas, salon international de l'alimentation	60 heures
Projet d'ingénieur	82 heures

Parcours Science et transformation laitières

Unités d'enseignement obligatoires	
Technologie laitière et nutrition	85 heures
Science et technologie fromagère	102 heures
L'entreprise de transformation laitière	95 heures
Modules d'enseignement optionnels (1 au choix)	
Approfondissement en génie des procédés	36 heures
Ingénierie industrielle	20 heures
Maîtrise statistique des procédés	13 heures
Marketing industriel / service achat	28 heures
Projet d'ingénieur	90 heures

Période en entreprise

35 heures x 4 semaines

Semestre 10 (S10)

Période en entreprise : Mission d'ingénieur

6 mois

Pour en savoir plus

Contact

Admission, recrutement d'un apprenti, contrat d'apprentissage, salaire et aides financières
www.agrocampus-ouest.fr/apprentissage

AGROCAMPUS OUEST
Direction des formations et de la vie étudiante
Formations par apprentissage
65 rue de Saint-Brieuc
F-35042 Rennes Cedex
r.apprentissage@agrocampus-ouest.fr