

# Diplôme

## INGENIEUR AGROSUP DIJON

### Spécialité agroalimentaire

## EN APPRENTISSAGE



**Ingénieur de production**  
**Ingénieur qualité**  
**Responsable logistique**  
**Ingénieur technico-commercial**

La formation d'ingénieur par apprentissage répond aux besoins de recrutement des industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et des industriels de la restauration collective pour assurer des fonctions d'encadrement.

L'ingénieur agroalimentaire contribue à la transformation des biens agricoles en produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Il est aussi amené à conduire des recherches pour en élaborer de nouveaux.

Intervenant à toutes les étapes de la chaîne de production, il encadre, dirige et mène un travail d'ingénierie répondant aux besoins des consommateurs (goût, santé, nutrition).

L'ingénieur agroalimentaire est amené à évoluer au cours de sa carrière dans différentes fonctions d'encadrement : production, qualité, innovation, recherche et développement.

### Les emplois accessibles à l'issue de la formation

L'ingénieur agroalimentaire pourra exercer son métier dans les domaines suivants :

- **Production industrielle** : responsable de fabrication ou de production, responsable atelier
- **Qualité et contrôle** : responsable qualité, responsable Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement, chargé de certification ou d'audit
- **Achat, approvisionnement, logistique** : responsable achat et approvisionnement, responsable logistique
- **Marketing et commerce** : chef de produit, responsable technico-commercial, chargé d'études marketing, chef de rayon, commercial export
- **Recherche et développement** : chef de projet innovation, ingénieur en recherche et développement, chef de projet ingénierie, chef de projet nutrition, chargé d'études en analyse sensorielle, consultant, chargé d'études
- **Enseignement** : enseignant, formateur

### En entreprise : un parcours pédagogique basé sur l'acquisition de compétences professionnelles

Une progression pédagogique sur 3 ans construite autour de cinq fonctions en entreprise :

- Technicien de production
- Assistant qualité
- Assistant chef de projet
- Chef de projet
- Ingénieur conseil - adjoint à la direction

## Conditions d'accès

- Formation accessible sur concours commun Apprentissage des écoles d'ingénieur du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Critères d'éligibilité des candidats :
  - être inscrit en 2<sup>e</sup> année de BTS ou DUT ou en licence professionnelle ou être titulaire d'un de ces diplômes,
  - avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage.
- Liste des diplômes requis pour l'accès aux écoles d'ingénieur par la voie de l'apprentissage disponible sur [www.concours-agro-veto.net](http://www.concours-agro-veto.net)

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage.

Inscription au concours sur  
[www.concours-agro-veto.net](http://www.concours-agro-veto.net)

Du 03 janvier au  
04 février 2018

### ADMISSION EN 3 PHASES

- Sélection sur dossier (février 2018)
- Epreuves écrites (analyse de document et langue vivante anglais) (07 mars 2018)
- Entretien avec le jury (avril 2018)

## Organisation de la formation

### 3 ans de formation rémunérée 66 % du temps de formation en entreprise

- 1 800 heures d'enseignement sur 3 ans
- 103 semaines en entreprise
- 53 semaines en cours à AgroSup Dijon

Les enseignements sont organisés autour des thèmes : sciences des aliments, sciences de l'ingénieur, sciences économiques, sciences sociales et gestion, langue étrangère.

### Un parcours spécifique à la formation en apprentissage

- 1<sup>re</sup> année et 2<sup>e</sup> année : cursus spécifique aux apprentis incluant une mission à l'étranger de 7 semaines dans une université partenaire.
- 3<sup>e</sup> année : cursus mixte avec les étudiants et les stagiaires de la formation professionnelle continue permettant de choisir une dominante d'approfondissement parmi 6 dominantes proposées.



## Centre de formation

Le parcours pédagogique est assurée par l'école d'ingénieur **AgroSup Dijon**. Des séquences de travaux pratiques sont dispensés dans les ateliers technologiques des Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière de Mamirolle et Poligny.

### HEBERGEMENT

Dans des studios dédiés aux apprentis au sein de la **Cité de l'Alternance** (rue Edgar Faure à Dijon, à proximité de l'école).  
Réservation auprès du CROUS DIJON.



**AGROSUP DIJON**  
26, boulevard Docteur Petitjean  
21000 DIJON  
[www.agrosupdijon.fr](http://www.agrosupdijon.fr)



**IFRIA BFC**  
**Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires**  
Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure - 21000 Dijon  
Tél. 03 80 39 69 17 - [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

