

# 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

