

Ingénieur Agroalimentaire - Génie Industriel (AGI) - Pessac (33)

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse en priorité aux personnes titulaire d'un BAC +2/+3 scientifiques ou techniques :

- BTS (BIOQUALIM, AnaBio Tech, etc..)
- BUT (GB, QLIO, MSE, etc...)
- Licences (2, 3, Pro' etc...)

Organisation de la formation

Le métier

L'ingénieur de production est garant des résultats de son unité de production.

- Il organise la production de manière globale, en relation avec le directeur industriel et la direction générale. Il fait réaliser les programmes de fabrication dans le respect des délais et des objectifs de qualité. Il supervise l'ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement,...).
- Il anime une équipe d'agents de maîtrise et d'opérateurs.
- Il veille aux respects des objectifs généraux fixés par la direction, tout en garantissant la sécurité des salariés. Il met en place des tableaux de bord de suivi. Il anticipe les évolutions techniques et industrielles. Il prend en compte les nouveaux impératifs réglementaires et commerciaux.

Le responsable « Agroalimentaire et Génie industriel » 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 (maintenance, recherche et développement, qualité, logistique).

Objectifs de la formation

A l'issue des 3 années de la formation, l'apprenant aura acquis l'ensemble des compétences suivantes :

BLOC 1 : Gérer la production dans les industries agroalimentaires

- 1.1. Organiser des lignes de production
- 1.2. Piloter et animer une équipe de production afin de respecter les objectifs de production
- 1.3. Suivre le bon déroulement de la production. Anticiper et décider en situation
- 1.4. Optimiser les processus/outils de production (amélioration continue pour optimiser la performance industrielle)
- 1.5. Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations pertinentes
- 1.6. Communiquer et travailler en équipe, s'intégrer dans un environnement

Diplôme : BAC +5 (Master 2 & diplôme de niveau 7)

Secteur : Production, Management, Qualité, Recherche & développement

Durée : 36 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5), BAC +3 (diplôme de niveau 6)

Niveau du diplôme visé :

BAC +5 (Master 2 & diplôme de niveau 7)

Public : Être titulaire d'un BAC +2/+3 scientifiques ou techniques : BTS (BIOQUALIM, AnaBio Tech, etc..) BUT (GB, QLIO, MSE, etc...) Licences (2, 3, Pro' etc...)

Modalités d'admission :

Dépôt de dossier sur la plateforme E candidat
Étude des dossiers de candidature puis convocation à des tests et entretien individuel.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Code RNCP :

36180

Le campus



ENSMAC

16 avenue Pey-Berland
33607 PESSAC

Téléphone : 05 56 84 65 65

Site : <https://ensmac.bordeaux-inp.fr/fr>

professionnel en France et/ou l'étranger

BLOC 2 : Mener un projet industriel

- 2.1. Piloter un projet et animer une équipe projet
- 2.2. Identifier et interagir avec l'ensemble des services de l'entreprise
- 2.3. Mobiliser ses connaissances sur les propriétés des produits alimentaires et les outils de gestion de projet
- 2.4. Avoir une approche globale du projet industriel en intégrant les dimensions financières et/ou juridiques et/ou commerciales
- 2.5. Rechercher, trouver, analyser et synthétiser les informations pertinentes
- 2.6. Communiquer et travailler en équipe, s'intégrer dans un environnement professionnel en France et/ou à l'étranger

BLOC 3 : Mettre en œuvre un management QHSE

- 3.1. Identifier la politique QHSE de l'entreprise et l'intégrer au quotidien dans ses pratiques
- 3.2. Enoncer et expliquer les principes d'un système de management de la qualité et d'en assurer l'application
- 3.3. Identifier, évaluer et maîtriser les risques
- 3.4. Assurer une veille scientifique, technique et/ou réglementaire et anticiper les évolutions
- 3.5. Auditer, mettre en œuvre et suivre un plan d'actions QHSE
- 3.6. Communiquer et travailler en équipe, s'intégrer dans un environnement professionnel en France et/ou à l'étranger

BLOC 4 : Intégrer la démarche RSE

- 4.1. Intégrer la dimension RSE dans la conception et l'animation de son quotidien
- 4.2. Evaluer les compétences de ses collaborateurs et les accompagner
- 4.3. Améliorer en continu la performance de l'organisation
- 4.4. Concevoir et développer un produit alimentaire ou un procédé (écoconception et ACV)
- 4.5. Evaluer ses compétences et piloter sa trajectoire professionnelle
- 4.6. Communiquer et travailler en équipe, s'intégrer dans un environnement professionnel en France et/ou à l'étranger

Code RNCP : [RNCP36180](#)

Date d'enregistrement de la certification : 15.02.2022

Certificateur : INSTITUT POLYTECHNIQUE DE BORDEAUX

Lieu, durée & coût de la formation

Formation basée à Pessac, en partenariat avec l'ENSMAC

1800 h de formation réparties sur 3 ans :

- 40% en formation
- 60% en entreprise

Pour l'apprenti-e :

Formation rémunérée, aucun coût pédagogique à payer

Pour l'entreprise :

Prise en charge de la formation selon les modalités de l'OPCO

[Planning de la formation](#)

[Téléchargez notre fiche rémunération](#)

Une question ?

Contactez-nous

05 56 38 38 08

Modalités d'évaluations

Le passage des examens est défini selon le référentiel.

- Réalisation d'une mobilité internationale à l'étranger sur la période entreprise d'une durée minimum de 12 semaines
- Contrôle continu + soutenances.
- Le diplôme est validé sous réserve d'un niveau obtenu au TOEIC de 785 points minimum.

Le [référentiel](#) ne prévoit pas de validation par blocs de compétences.

[Télécharger le syllabus](#)

Contenu de la formation

Formation par alternance gérée par l'IFRIA Nouvelle Aquitaine en partenariat avec l'ENSMAC, école d'ingénieur de Talence, spécialité Agroalimentaire - Génie Industriel. Cette formation est habilitée par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI).

Les sciences sont la dominante de la spécialité dans leurs aspects fondamentaux et technologiques (mathématiques, mécanique, chimie, biochimie, biologie...).

La formation :

- Sciences et méthodes de l'ingénieur (statistiques appliquées, informatique industrielle, automatismes industriels, gestion de projet, gestion de la production,...)
- Savoir-faire comportementaux et développement personnel (communication professionnelle, conduite de réunion, animation d'équipe...)
- Sciences économiques et sociales, humaines, juridiques (économie et stratégie d'entreprise, marketing, packaging, gestion des ressources humaines, ergonomie...)
- Développement durable, environnement, maîtrise du risque (gestion de la qualité, gestion des risques industriels, gestion de l'environnement)
- Culture internationale et maîtrise des langues Anglais...

Sciences et techniques des Aliments

- Biochimie
- Technologies alimentaires
- Microbiologie
- Nutrition et Toxicologie
- Génie industriel et QHSE
- Génie des procédés
- Hygiène, sécurité alimentaire
- Performance environnemental

Optimisation des outils de production

- Performance industrielle
- Lean management
- Supply chain
- Gestion de production
- Comptabilité contrôle de gestion

Management des équipes :

- Management des hommes et des organisations
- Droit du travail

- Gestion de conflit, gestion du stress
- Gestion de projet

Mobilité Internationale

Elle se déroule en deux temps :

- 12 semaines minimum obligatoires pour mener à bien une mission à l'étranger sur la période entreprise dans une entreprise filiale ou une autre entreprise,
- 4 semaines d'échange avec l'Université du Pays Basque à Vitoria (Espagne) sur la période école. La thématique de cet échange est l'innovation produit.

Enseignants et formateurs experts dans leur domaine.

Pédagogie axée sur une alternance entre cours théoriques, travaux pratiques, travaux collaboratifs en petits groupes.

Comment rejoindre le Ingénieur Agroalimentaire - Génie Industriel (AGI) - Pessac (33)

1. Tu souhaites intégrer la formation Ingénieur Agroalimentaire - Génie Industriel - AGI

Tu dois être titulaire d'un BAC +2/+3 scientifiques ou techniques :

- BTS (BIOQUALIM, AnaBio Tech, etc..)
- BUT (GB, QLIO, MSE, etc...)
- Licences (2, 3, Pro' etc...)

Le recrutement est réalisé sur dossier scolaire, tests et entretien individuel.

2. Candidature

Les dates pour candidater en **2026** :

Dépôt des dossiers de candidatures sur la plateforme à compter du **30 Janvier 2026** : <https://ecandidat.bordeaux-inp.fr/ecandidat/#!accueilView>

Quelques dates à retenir :

- La date limite de dépôt des candidatures est fixée au **25 mars 2026**
- La date limite pour le dépôt des pièces manquantes est fixée au **30 mars 2026**

Attention, **il n'y a pas de dossier en version papier**. Ta candidature doit se faire **uniquement** via la plateforme.

3. Examen du dossier & entretien

- Les envois de convocations pour les entretiens se feront **le 10 avril 2026**
- Les entretiens auront lieu **les 27, 28 & 29 Avril 2026**
- Et enfin, la confirmation des résultats aura lieu le **30 Avril 2026**

4. Recherche d'entreprise

L'IFRIA Nouvelle-Aquitaine facilite la recherche de contrat et met en relation candidats admissibles et entreprises intéressées par l'accueil d'un apprenti.

Nous t'encourageons tout de même à contacter des entreprises et adresser des candidatures spontanées.

5. Accompagnement RQTH

Si tu as besoin d'une adaptation pour suivre ta formation, tu peux contacter notre Référente handicap en cliquant ici

Les chiffres clés de la formation Ingénieur Agroalimentaire - Génie Industriel - AGI

58

apprentis à la rentrée 2025

91 %

de réussite aux examens
2025

70 %

en emploi dont 100% dans les métiers
visés

20 %

en poursuite d'étude

10 %

en recherche d'emploi

Annotations : Enquête des apprentis sortants en 2025. 20 réponses obtenues sur 23 personnes interrogées soit un retour de 87%

Débouchés

Poursuite d'étude

Emploi

Insertion directe sur le marché du travail : en entreprise, devenez Responsable qualité, Responsable Amélioration Continue, Consultant, Responsable d'Usine, Dirigeant d'entreprise etc...

Les + du campus

- Une aide à la recherche de logement
- Un partenaire de renommée nationale et internationale, au cœur du campus de Talence,
- Une bonne insertion à la sortie de la formation ; des postes à responsabilité,
- Des projets avec votre groupe classe : mobilité internationale sur un projet de développement de produits alimentaires avec des étudiants de l'Université de Vittoria (Espagne) pendant 4 semaines,
- Des Modules spécifiques : Intervention de nombreux professionnels de la filière alimentaire,

- Des mises en relation entreprise sous forme de JOB DATING ...
Recrutement avec un jury de professionnel à la recherche de nouveaux
apprentis . Nos candidats sont mis en relation avec des entreprises.

Dernière modification : 10/04/2026