

Ingénieur Technologies en Agroalimentaire - Bidart (64)

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse en priorité aux personnes (étudiants, salariés en reprise d'études...) ayant une certification de niveau 5 ou 6 dans les domaines techniques ou scientifiques

Organisation de la formation

Le métier

L'ingénieur agroalimentaire est responsable de la transformation de matières premières agricoles en produits de consommation dans le but de satisfaire les consommateurs.

Il met au point ou optimise la chaîne de production automatisée et suit le lancement définitif du produit sur le marché.

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation l'ingénieur Technologies, l'apprenant maîtrisera 17 compétences clés, réparties en 3 catégories :

Compétences liées à l'individu

L'ingénieur ESTIA est capable :

- D'analyse, de synthèse, de curiosité intellectuelle, de créativité et d'innovation pour traiter les problèmes dans leur spécificité tout en tenant compte d'un contexte plus global ou de recherche
- De faire preuve de responsabilité, d'engagement et de leadership et de recueillir l'adhésion des acteurs de l'environnement
- De travailler dans un contexte international et interculturel (langues, adaptation culturelle)
- D'opérer ses choix professionnels, de s'autoévaluer et de faire évoluer ses compétences
- D'identifier et de résoudre des problèmes complexes et/ou de recherche en mobilisant ses connaissances scientifiques et techniques ainsi que les ressources externes

Compétences liées à l'entreprise

L'ingénieur ESTIA est capable de :

- Prendre en compte la stratégie de l'entreprise et de la faire appliquer, voire de l'élaborer dans une perspective d'entrepreneuriat
- Manager une équipe pour atteindre les objectifs de l'entreprise : réglementations, budget, relation au travail, éthique, sécurité, santé et responsabilité sociale
- Conduire, piloter et contrôler un projet pour en atteindre les objectifs : coûts/budgets, délais, performances, risques
- Prendre en compte les enjeux du développement durable dans son

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

Secteur : Maintenance, Management, Production

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'une certification de niveau 5 ou 6 (DUT, BTS, BTSA, BUT, Licence Pro, Bachelor, L2, L3 ...) techniques, scientifiques,...

Modalités d'admission :

Étude des dossiers de candidature puis entretien.

Accessible aux demandeurs d'emploi et salariés
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Code RNCP :

40754

Le campus



ESTIA

Technopole Izarbel - 90 Allée Fauste d'Elhuyar
64210 BIDART

Téléphone : 05 59 43 84 00

Site : <https://www.estia.fr/>

activité

- Rechercher, sélectionner et qualifier l'information puis la diffuser en l'adaptant au contexte

Compétences scientifiques et techniques

L'ingénieur ESTIA est capable :

- De définir une stratégie d'ingénierie par le choix des méthodes et outils adaptés à un contexte connu ou mal connu
- De modéliser et simuler un système, et de capitaliser les informations et connaissances produites
- D'assurer la conception préliminaire de produits / services / processus / usages
- D'assurer la conception architecturale de produits complexes et l'interfaçage pluri-technologique (mécanique, EEA, informatique)
- De réaliser la conception détaillée puis de réaliser des prototypes fonctionnels (virtuels ou physiques) en vue de valider la conception puis d'industrialiser
- D'optimiser les produits, les processus, les procédés en appliquant des méthodes et outils de conception, d'industrialisation et de production
- De concevoir et de réaliser des modèles, des méthodes et des outils d'aide à l'ingénierie dans le but d'améliorer des processus métiers, y compris dans une perspective de Recherche ou de R&D

Code RNCP : [RNCP4354](#)

Date d'enregistrement de la certification : 16.01.2025

Certificateur : ECOLE SUPERIEURE DES TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES AVANCEES - ESTIA

Lieu, durée & coût de la formation

Formation basée à Bidart (64), en partenariat avec l'ESTIA

1774 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.](#)

Modalités d'évaluations

Le passage des examens est défini selon le référentiel.

Contrôle continu + épreuves finales

Le référentiel ne prévoit pas de validation par blocs de compétences.

[Référentiel](#)

Une question ?

Contactez-nous

05 56 38 38 08

Contenu de la formation

La formation généraliste de l'ingénieur ESTIA est complétée avec l'IFRIA Nouvelle-Aquitaine par la prise en compte de l'univers agro-alimentaire et de ses exigences spécifiques en répondant à un besoin des PME, ETI et des groupes agroalimentaires en ingénieurs polyvalents de bon niveau scientifique et technique.

Cette formation permet de maîtriser les nouvelles technologies (Numériques, Énergétiques, Mécaniques, Robotiques, Maintenance...) auxquelles s'ajoutent le trilinguisme et un socle solide en sciences humaines et sociales.

L'Ingénieur apprenti évoluera vers de plus en plus de responsabilité (gestion de projet, management...) au cours de ses 3 années de formation.

L'ingénieur ESTIA reçoit une formation systémique scientifique, technologique et humaine très large en : mécanique, électronique, génie électrique, énergies renouvelables, informatique, management et génie industriel, sciences humaines, économie.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES :

> Sciences et techniques pour l'ingénieur :

- Mécanique, Conception mécanique/CAO, Matériaux
- Électricité, Électronique, Électrotechnique
- Mécatronique, Automatique, Robotique
- Informatique, Technologie du web et de la data, Systèmes d'informations
- Sciences et techniques des produits et procédés

> Management, sciences humaines et sociales

- Langues (Anglais, espagnol, 4^{ème} langue facultative)
- Communication et expression
- Leadership, Animation, Management des ressources humaines

> Gestion d'activités industrielles

- Management de projet
- Organisation et gestion d'entreprise
- Industrialisation et gestion de systèmes de production
- Logistique industrielle, Gestion des stocks, Gestion des achats, Ordonnancement
- Lean management, Excellence opérationnelle, Amélioration continue
- Technologies de l'industrie 4.0

> Développement personnel et professionnel

En plus des alternances en entreprise, les enseignements théoriques sont complétés par des :

- Études de cas pratiques (projets issus des entreprises)
- Séminaires de sensibilisation à la recherche, à l'entrepreneuriat
- Conférences professionnelles métiers
- Journées thématiques : 24h de l'innovation, Forum des métiers d'avenir, Concours de start-up..
- Visites d'entreprises

L'IFRIA Nouvelle-Aquitaine complète ce programme de 210 heures de modules spécifiques à l'agroalimentaire :

CONNAISSANCE GLOBALE DE L'AGROALIMENTAIRE

- Logistique

- La chaîne de valeur
- Connaissance de l'amont

CONNAISSANCE DES FILIÈRES ET PRODUITS

- L'industrie du lait, spiritueux, vin, viande, fruits et légumes, etc.

CONNAISSANCES QUALITÉ

- Hygiène / Qualité / Sécurité alimentaire
- Gestion de crise
- Règlementations

TECHNIQUES DE PROCESSUS DE PRODUCTION

- L'extrusion, la cuisson, la filtration, la conservation des aliments, le conditionnement, techniques de transfert, etc.

INGÉNIERIE INDUSTRIELLE EN AGROALIMENTAIRE

- Phase industrialisation
- Ergonomie

TRANSFORMATION ÉNERGÉTIQUE ET TRAITEMENT DES EFFLUENTS

- Les énergies, les systèmes épuratoires, les emballages et matières sèches.

CONNAISSANCES COMMERCIALES, MARKETING & FINANCIÈRES

- Les marchés, les clients
- RSE, Éco-conception
- Notion de bio sans gluten
- Approche marketing et financière

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 Technologies en Agroalimentaire - Bidart (64)

1. Tu souhaites intégrer la formation Ingénieur Technologies en Agroalimentaire

Tu dois être titulaire d'une certification de niveau 5 ou 6 dans les domaines techniques ou scientifiques.

2. Candidature

Rempli un dossier de candidature en ligne

3. Examen du dossier & entretien

Nos équipes étudient ton dossier et te propose un entretien afin d'échanger sur ton parcours et déterminer tes motivations.

Cet entretien est également l'occasion de définir tes souhaits en terme de secteur d'activité et de missions à exercer dans ta future entreprise.

Si tu rempli les conditions d'admission, nous t'informons de ton admissibilité à la formation.

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 Technologies en Agroalimentaire

27

apprentis à la rentrée 2025

60 %

de réussite aux examens
2025

100 %

en emploi dont 100% dans les métiers
visés

0 %

en poursuite d'étude

0 %

en recherche d'emploi

Annotations : Enquête des apprentis sortants en 2025. 2 réponses obtenues sur 5 personnes interrogées soit un retour de 40%

Débouchés

Poursuite d'étude

Emploi

Insertion directe sur le marché du travail :

Exemples de métiers :

- Ingénieur Process
- Responsable Maintenance
- Chef de projet
- ...

Les + du campus

Le CAMPUS regroupe :

- Une école d'ingénieurs et des formations spécialisées, avec plus de 1000 étudiants
- Un pôle de recherche associant des enseignants chercheurs, des chercheurs invités et des doctorants
- Plusieurs plateformes technologiques et d'open innovation, un FabLab
- Un incubateur accueillant les créateurs d'entreprises et les start-up
- Près d'une vingtaine d'associations et de clubs étudiants