

# Diplôme Ingénieur AgroSup Dijon spécialité agroalimentaire



## 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 :

- 1 ■ Technicien de production  
■ Assistant qualité
- 2 ■ Assistant chef de projet  
■ Chef de projet
- 3 ■ Ingénieur conseil  
■ Adjoint à la direction

## Ingénieur de production Ingénieur qualité et R & D 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 production,  
responsable travaux neufs et  
performance industrielle

### QUALITÉ ET CONTRÔLE

responsable qualité, responsable QHSE,  
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

## 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 d'accueil et assure la gestion administrative des contrats d'apprentissage.

## Admission en 3 phases

- Sélection sur dossier
- Epreuves écrites d'analyse et de synthèse de document, et de langue vivante anglais
- Entretien avec le jury

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

## Centres de formation

### Parcours pédagogique

à l'école d'ingénieur AgroSup Dijon.

### Travaux pratiques

dans les ateliers technologiques des Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière de Mamirolle et Poligny.

Les locaux sont en conformité avec l'accessibilité aux personnes en situation de handicap. Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers de ces personnes.

## Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis à la Cité de l'Alternance, à 200 m de l'IUT.

Renseignements sur <http://www.crous-dijon.fr/>

## 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.

## Tarif

La formation est gratuite pour l'apprenant.

Le montant des frais de formation, à la charge de l'entreprise ou de son OPCO, est indiqué sur la page dédiée à cette formation sur [www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.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 16 - [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)  
[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)



### AGROSUP DIJON

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