

# DIPLÔME INGÉNIEUR AGROALIMENTAIRE DE L'INSTITUT AGRO DIJON



## 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 :

- Etre inscrit en 2e année de BTS ou en BUT 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.

Les candidats en situation de handicap sont invités à contacter notre référente handicap :

Aurélie MAJDA – a.majda@ifria-bfc.fr – 03 80 39 69 16

## Admission en 3 phases

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

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

## Centre de formation

Les enseignements sont dispensés à l'école d'ingénieur L'Institut Agro Dijon.

**Travaux pratiques** dans les ateliers technologiques des Écoles 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.

## Organisation de la formation

**3 ans de formation rémunérée**

**66 % du temps de formation en entreprise**

- 1 800 heures d'enseignement sur 3 ans
- 91 semaines en entreprise
- 53 semaines en cours à L'Institut Agro 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**

- 1re et 2e année : cursus spécifique aux apprentis incluant une mission à l'étranger de 12 semaines.
- 3e 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)

## Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis à la Cité de l'Alternance, à 300 mètres de l'école.  
Renseignements sur [www.crous-dijon.fr](http://www.crous-dijon.fr)



**IFRIA BFC**

**Centre de Formation d'Apprentis**

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)



**L'Institut Agro Dijon**

26, bd Docteur Petitjean - 21000 Dijon

<https://institut-agro-dijon.fr/>