Domaine : Agroalimentaire
: DIPLÔMES D'INGÉNIEURS

AGROALIMENTAIRE

AGRAL un ingénieur acteur de l'alimentation de demain

Dates : Voir le calendrier
Tarif : Voir ci-dessous

Modalité : Présentiel

Nous consulter

OBJECTIFS

La formation apporte les connaissances nécessaires en biochimie et microbiologie depuis la matière première jusqu'au produit fini.
Elle met l'accent sur la maîtrise des procédés de transformation propres aux industries agroalimentaires et sur la gestion de la qualité alimentaire et sanitaire.
Un volet important est consacré à la maîtrise des méthodes de gestion de la production et à la gestion de projets industriels.
Gérer la qualité et la production (des achats à la commercialisation des produits finis).
Nos élèves sont ainsi formés à :
Faire un diagnostic qualité/procédé.
Prendre des décisions correctives sur la qualité (des achats à la commercialisation des produits finis).
Conduire un projet industriel, technologique et de développement de produit.

COMPÉTENCES VISÉES

La formation apporte des compétences solides dans le domaine des sciences des aliments, les biotechnologies et le management industriel avec la démarche de projet comme outil pédagogique ce qui permet aux élèves de s'insérer dans un large champ de domaines et de fonctions.

ACCOMPAGNEMENT DE LA FORMATION

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-REQUIS

LA FORMATION RECRUTE
Des étudiant-e-s de la classe préparatoire intégrée du réseau Polytech (Parcours des écoles d'ingénieurs Polytech=Peip), des étudiant-e-s de classe préparatoire aux grandes écoles (CPGE) : BCPST, des étudiant-e-s de cursus universitaire (Licence en Biologie ou Biologie-Chimie, DUT, BTS).

PROGRAMME

AGRAL3

INFORMATIONS

- Formation initiale sous statut étudiant
- **VAE/VAP/VES :** oui
- Employabilité < 1 mois
- 8 secteurs d'activité

La formation est en partenariat avec

- Agroparistech (enseignement de l'alimentation animale et la qualité des produits céréaliers) grâce au plateau FRECE mis en place par les 2 institutions.
- Laboratoire Biologie du développement (UMR 7622), IBPS
- Biologie systémique et synthétique des microalgues (UMR 8226)

CONTACT
01 44 27 82 82
sciences-ftlv-fpc@sorbonne-universite.fr

Informations non contractuelles
PDF généré le 12/07/2025

Bases fondamentales sciences de l'ingénieur Bases Agronomie/ Biochimie
Langue SHEJS
Stage « ouvrier » Observation de procédés alimentaires
Programme

AGRAL4
Procédés
Projet scientifique et technique
Outils de caractérisation et monitoring
Langue SHEJS
Management industriel
Stage « technicien » Management de la qualité et la production
Programme

AGRAL5
Gestion de projet industriel
Supply chain
Formulation
Développement Durable
Langue SHEJS
Stage « ingénieur»
Programme

STAGES
Année 3
Découverte de l'entreprise et des procédés de transformation des aliments.
Durée 4 semaines minimum
Année 4
Management des activités industrielles: qualité, production et R&D.
Durée 8 semaines minimum
Année 5
Stage ingénieur de fin d'études: mise en réelle situation d'ingénieur.
Durée 24 semaines minimum

MÉTHODES

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

INTERNATIONAL

La mobilité internationale est obligatoire pour valider le diplôme. Elle est effectuée avec succès durant les stages ou pendant le semestre 9 en échange avec des Universités dispensant un programme en adéquation avec les compétences requises pour le diplôme.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activité

- **68 %** Agroalimentaire
- **7 %** Industrie chimique et pharmaceutique
- **6 %** Matériels et équipement médical
- **5 %** Services informatique, ESN
- **3 %** Commerce distribution

Informations non contractuelles
PDF généré le 12/07/2025

- **3 %** Energie et fluide
- **3 %** Industrie automobile, naval et ferroviaire
- **5 %** Autre

Fonctions occupées

- **15 %** Logistique/Supply Chain
- **12 %** Etude/Conseil
- **15 %** Production
- **3 %** Commercial/Vente
- **32 %** Qualité
- **11 %** R&D
- **12 %** Autre

LES + DE LA FORMATION

Former des ingénieurs capables de répondre aux enjeux du secteur de l'agroalimentaire :

- Veiller à la sécurité alimentaire dans le respect de l'environnement
- Garantir la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments
- Réduire les risques sanitaires et environnementaux
- Innover pour une alimentation saine dans le respect du développement durable et la limitation des ressources

Informations non contractuelles
PDF généré le 12/07/2025