


**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

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**

#### **AGRALS**

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

- **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
- 
-