

Cursus Ingénieur Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire - Quimper

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes **attirés par la production industrielle, l'innovation technologique et les biotechnologies appliquées au secteur agroalimentaire**. Elle est destinée à celles et ceux qui souhaitent devenir des ingénieurs capables de concevoir, piloter et optimiser des procédés alimentaires ou biologiques, tout en intégrant les dimensions techniques, organisationnelles et managériales propres aux entreprises du secteur.

Le cursus Ingénieur Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire de Bretagne INP - ESIAB, à Quimper, **forme des professionnels polyvalents aptes à répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises comme des grands groupes**, dans les industries agroalimentaires.

La formation se déroule en apprentissage au sein de l'une de nos 800 entreprises partenaires du secteur agroalimentaire.

En entreprise, le rôle de l'apprenti sera de :

- Concevoir et développer des produits alimentaires ou biologiques innovants, en intégrant les contraintes techniques, réglementaires et économiques.
- Piloter et optimiser des lignes de production, en garantissant la performance industrielle et la maîtrise des procédés.
- Définir et mettre en œuvre des démarches qualité-hygiène-sécurité-environnement adaptées aux exigences du secteur.
- Participer à des projets d'innovation et d'amélioration continue, en lien avec les équipes techniques et managériales.
- Contribuer à la coordination d'équipes et au pilotage d'activités, en développant une vision globale de l'organisation industrielle.

Le diplômé du cursus Ingénieur Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire développe ainsi des compétences pluridisciplinaires lui permettant d'évoluer aussi bien dans les industries agroalimentaires que dans des industries connexes telles que les biotechnologies ou la cosmétique.

Programme

Enseignements professionnels et généraux

- Outils mathématiques, statistiques et informatique pour l'ingénieur
- Sciences et technologies des aliments
- Biotransformation et qualité des aliments
- Management et gestion des équipes et des entreprises
- Technologie industrielle et énergétique
- Génie culinaire et conception raisonnée des aliments
- Gestion de la production, de la qualité et de la durabilité
- Gestion des organisations, comptabilité et entrepreneuriat
- RH & RSE, Entrepreneuriat
- Risques chimiques et microbiologiques
- Marketing et droit du travail
- Culture, communication, développement personnel et langues étrangères
- Numérisation de la production
- Projet «Conception de produits & technologies alimentaires».

Spécialisations

Diplôme : Cursus Ingénieur (diplôme de niveau 7)

Secteur : Recherche & développement, Production, Performance industrielle

Durée : 36 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5)

Niveau du diplôme visé :

Cursus Ingénieur (diplôme de niveau 7)

Public : Ce cursus ingénieur est ouvert à toutes les personnes âgées de 15 à moins de 30 ans, de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne ou aux personnes de nationalité étrangère en situation régulière de séjour et de travail.

Modalités d'admission :

L'admissibilité est déclarée suite à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

Code RNCP :

35789

Le campus



Bretagne INP ESIAB - Quimper

2 Rue de l'Université
29000 Quimper

Site : <https://www.univ-brest.fr/esiab/fr>

En 3e année, l'apprenti intègre le parcours « Produits et procédés en industries agroalimentaires » et doit choisir une spécialité au choix parmi :

- Numérisation de la production
- Biotechnologies alimentaires
- Emballage

Mobilité à l'étranger

Dans le cadre de ce cursus d'ingénieur, les apprentis doivent réaliser une mission à l'étranger d'une durée moyenne de 12 semaines au sein d'une entreprise.

Cette expérience internationale permet aux apprentis de développer leurs compétences techniques dans un environnement professionnel différent, de s'adapter à de nouvelles méthodes de travail et de renforcer leur capacité à évoluer dans un contexte interculturel. Cette immersion favorise également l'autonomie, l'ouverture d'esprit et la maîtrise de l'anglais professionnel, autant d'atouts essentiels pour évoluer dans des entreprises industrielles à dimension internationale.

Combien de temps en entreprise et à l'école ?

La formation est répartie de la façon suivante :

- **40 % du temps à Bretagne INP - ESIAB à Quimper**, notre école partenaire - *Soit 260 jours d'enseignement répartis sur 36 mois.*
- **60 % du temps en entreprise.**

Quels sont les débouchés après un Cursus Ingénieur en Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire ?

Après un **Cursus Ingénieur en Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- Responsable de production
- Responsable de projet industriel
- Ingénieur méthode et industrialisation
- Responsable d'atelier, chef d'équipes
- Ingénieur recherche et développement
- Ingénieur procédés, travaux neufs, maintenance
- Ingénieur qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable

Comment rejoindre le Cursus Ingénieur Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire - Quimper

1. Tu es actuellement ou titulaire d'un BAC+2 ou BAC+3 scientifique ou technique (BUT, BTS, Licence professionnelle : IAA, génie biologique, diététique, génie

Une question ?

Contactez-nous

02 98 64 55 51

des procédés, chimie)

Tu souhaites intégrer le cursus Ingénieur en Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire en apprentissage

Je candidate

2. Candidature

Après avoir rempli le formulaire, **tu reçois toutes les informations nécessaires pour t'inscrire sur la plateforme e-candidat.**

Calendrier des jurys pour la rentrée 2026

- **Jury 1 : 1e mars 2026**
- **Jury 2 : 12 avril 2026**
- **Jury 3 : 1e juin 2026**

3. Étude de ton dossier

L'équipe IFRIA OUEST te reçoit en entretien pour en savoir plus sur ton profil et tes motivations à rejoindre la formation. Ce moment d'échange est également l'occasion de commencer à t'orienter dans ta recherche d'entreprise.

À la fin de l'entretien, nous t'informons si ta candidature à la formation est validée.

4. La recherche d'une alternance

Suite à l'entretien et la validation de ta candidature, tu es mis en relation avec Amélie qui t'accompagne tout au long de ta recherche d'entreprise :

- Coaching : CV, entretien, lettre de motivation
- Mise en relation avec les recruteurs du secteur
- Transmission des offres d'alternance de nos 800 entreprises partenaires
- Invitation à nos jobdatings

5. La signature du contrat d'apprentissage

Une fois ton entreprise trouvée et le contrat signé, nous t'attendons à la rentrée de septembre !

Informations pratiques

Le cursus Ingénieur Production, Innovation et Biotechnologies en Agroalimentaire est-il reconnue par l'Etat ?

Oui, toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont reconnues par l'Etat et inscrites au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Concernant le Cursus Ingénieur en Alimentation

- Le Certificateur est l'Université Brest Bretagne Occidentale (UBO) - École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB)
- Son code RNCP est le [35789](#), enregistré le 02/02/2022

Quels sont les objectifs de la formation ?

À l'issue de la formation, nos apprentis sont capables de :

- Évaluer et résoudre une problématique complexe rencontrée dans le secteur agroalimentaire, en s'appuyant sur un large champ de connaissances scientifiques notamment en analyse des risques, numérisation de l'entreprise et biotechnologie.
- Définir et mettre en place des stratégies de veille réglementaire et de protection de la propriété industrielle sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise.
- Définir les objectifs de production et mettre en place les moyens pour les réaliser (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, etc.) en tenant compte des aspects scientifiques, techniques, humains, sociaux et environnementaux.
- Définir et mettre en place des stratégies de management de la performance industrielle et de l'amélioration continue, mettre en place les indicateurs qualifiant l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'impact environnemental, le respect des objectifs, des coûts et des délais
- Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.
- Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.
- Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle et maîtriser la communication avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise interne et externe, dans un contexte international.

Dans quels secteurs travailler une fois la formation terminée ?

Suite à l'obtention du diplôme, les apprentis peuvent **travailler dans le secteur agroalimentaire**, le 1^{er} secteur industriel de France et **intégrer les équipes, Production, Amélioration Continue, Qualité, R&D.**

La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

Oui, **toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.** Céline, notre référente handicap **accompagne les apprentis, les entreprises et nos écoles partenaires** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation
- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).

La formation est-elle payante ?

Non, toutes les formations de l'IFRIA OUEST **sont gratuites pour les apprentis**. Celles-ci sont financées par les entreprises et leurs Opérateurs de Compétences (OPCO).

Comment se déroule la formation à l'IFRIA OUEST ?

Cette formation de l'IFRIA OUEST combine **des cours en présentiel et des mises en application concrètes afin de favoriser l'acquisition durable des compétences**. Les apports théoriques sont systématiquement complétés par des mises en situations pratiques permettant d'ancrer les apprentissages dans des contextes professionnels. Certains modules peuvent également être proposés en distanciel, selon les contenus pédagogiques.

Les enseignements se déroulent en classe entière ou en groupes restreints, en fonction des objectifs et des contraintes pédagogiques, au sein de salles de formation et de laboratoires adaptés, aménagés avec des équipements spécifiques.

L'évaluation repose sur un dispositif mixte, à la fois collectif et individuel. Elle s'appuie sur un contrôle continu régulier, des examens sur table sous forme d'études de cas, des présentations orales, l'élaboration de dossiers écrits ainsi que des mises en situations professionnelles reconstituées. Des mémoires et soutenances en lien avec l'expérience professionnelle viennent également valider la capacité de l'apprenti à mobiliser ses compétences en entreprise. La validation se fait sur l'ensemble de la formation et non par bloc.

Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST pour sa formation en alternance ?

Choisir l'IFRIA OUEST, c'est intégrer un centre de formation **spécialiste des industries agroalimentaires** en Bretagne et Pays de la Loire. Depuis 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur et leurs équipes dans le développement des compétences. Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations **construites à partir des besoins réels des entreprises**, avec des contenus concrets et directement applicables sur le terrain.

Notre force, c'est avant tout **l'accompagnement individualisé**. Chaque apprenti est suivi tout au long de son parcours : aide à la recherche d'entreprise, coordination entre le centre de formation et l'employeur, points réguliers pour sécuriser le parcours jusqu'à l'obtention du diplôme. Cet accompagnement personnalisé fait la différence.

Les formations s'appuient sur :

- Des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise
- Des enseignements pratiques en lien direct avec les réalités industrielles
- un réseau solide d'entreprises partenaires
- de nombreuses possibilités de poursuite d'études ou d'insertion professionnelle.

Être formé avec l'IFRIA OUEST, c'est aussi faire le choix d'un **secteur qui recrute fortement**, au cœur de l'industrie agroalimentaire, un pilier économique majeur du secteur.

Chiffres clés de la formation

96 %

de réussite aux examens

92 %

de satisfaction

0 %

de rupture de contrat

5

interruption en cours de formation
(rupture du contrat puis signature
d'un nouveau contrat)

8 %

en poursuite d'étude

100 %

en emploi dans le métier visé

52 %

en emploi - en sortie de
formation (sortant 2025)

68 %

en emploi - 6 mois après la sortie
de formation (sortant 2024)

88 %

en emploi - 18 mois après la
sortie de formation (sortant
2023)

Annotations : Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025 réalisé auprès de la promo sortante composé de 25 apprentis. Taux de réponse de 100 % pour les sortants 2025, 76 % pour les sortants 2024 et 69 % pour les sortants 2023.