

Cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité - Quimper

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes **attirés par la microbiologie, la qualité et les enjeux de sécurité sanitaire au cœur des systèmes de production industriels**. Le cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité de Bretagne INP - ESIAB à Plouzané forme des ingénieurs capables de devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité des produits et des services.

La formation prépare des professionnels aptes à répondre aux exigences du législateur, aux attentes des consommateurs et aux besoins des entreprises, des laboratoires de recherche, des secteurs de la cosmétique, des biotechnologies et des établissements de santé. Elle s'inscrit dans un contexte socio-économique en forte évolution, nécessitant des cadres capables d'accompagner les transitions environnementales, économiques et industrielles.

La 1^{re} année de formation se déroule en initiale puis en apprentissage à partir de la 2^e année 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

- Microbiologie générale, biologie moléculaire et biochimie
- Informatique, mathématiques, physique, et statistiques
- Bactériologie et mycologie alimentaires
- Qualité des produits végétaux
- Droit, marketing et management des entreprises
- Communication et langues étrangères
- Génie industriel alimentaire et procédés de fabrication des aliments
- Qualité des produits animaux et des produits de la mer
- Altérations microbiologiques des aliments
- Qualité et maîtrise des risques, toxicologie
- Biotechnologie et génie de l'environnement
- Santé et sécurité au travail (droit du travail), management d'équipe et gestion de production
- Management des données, veille scientifique et technologique, entrepreneuriat
- Langues étrangères

Diplôme : Cursus Ingénieur (diplôme de niveau 7)

Secteur : Biologie, Qualité

Durée : 24 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 :

35788

Le campus



Bretagne INP ESIAB - Plouzané

Technopôle Brest-Iroise, Parvis Blaise Pascal
29280 Plouzané

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

- Management de la qualité et développement durable
- Emballage des produits et gestion des déchets
- Nutrition et diététique
- Toxicologie alimentaire
- Modélisation du risque
- Stratégie, gestion de projet, éthique financière
- Seconde langue ou FLE
- Recrutement individuel et Encadrement d'équipe

Spécialisations

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

- Qualité dans les industries Agroalimentaires - Marketing/Vente
- Qualité en Établissement de Santé - Produits d'Hygiène et cosmétiques
- Recherche

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 :

- **30 % du temps à Bretagne INP - ESIAB à Plouzané**, notre école partenaire - *Soit 133 jours d'enseignement répartis sur 24 mois.*
- **70 % du temps en entreprise.**

Quels sont les débouchés après un Cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité ?

Après un **Cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- Responsable Qualité
- Responsable QHSE
- Ingénieur Recherche & Développement
- Chef de projet industriel
- Consultant Qualité
- Contrôleur de gestion industrielle
- Responsable Marketing Produit
- Ingénieur en laboratoire de recherche

Une question ?

Contactez-nous

02 98 64 55 51

Comment rejoindre le Cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité - Quimper

1. Tu es actuellement ou titulaire d'un BAC+2 ou BAC+3 scientifique ou technique (BUT, BTS, Licence professionnelle : biologie, chimie, génie biologique, GCCP, HSE, Biotechnologies, bioanalyses, classes prépa chimie, agroveto, ingénierie industrielle)

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 Microbiologie et Qualité 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 Microbiologie et Qualité

- Le Certificateur est l'Université Brest Bretagne Occidentale (UBO) – École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB)
- Son code RNCP est le [35788](#), enregistré le 19/07/2021

Quels sont les objectifs de la formation ?

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

1. Assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits élaborés à partir de matrices biologiques :

- Veiller à la conformité de l'hygiène des procédés et de l'application des procédures qualité
- Veiller à la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits en lien avec la formulation et le process
- Contrôler la conformité réglementaire des produits et des emballages

2. Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits et de développement durable :

- Mettre en place l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, et la faire vivre
- Maîtriser les outils de management des données
- Mettre en place une procédure de certification

3. Concevoir et mettre en œuvre des projets dans un contexte industriel et international :

- Planifier, animer et encadrer des projets en utilisant des outils de gestion de projet, de management et de communication
- Evoluer dans un contexte international
- Participer à la stratégie de développement de l'entreprise

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 mais aussi :

- Restauration collective/hors-foyer
- Hôtellerie et restauration
- Établissements de santé
- Industrie chimique, pharmaceutique, biotechnologique et cosmétique
- Sociétés de service aux entreprises
- Commerce et distribution
- Administration d'Etat et collectivités territoriales
- Enseignement et/ou recherche

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 contrôle continu régulier et des épreuves générales et techniques du diplôme d'ingénieur, **délivré par Bretagne INP - ESIAB et habilité par la Commission des Titres d'Ingénieurs pour la spécialité Microbiologie et Qualité, en partenariat avec l'IFRIA OUEST**. Ces modalités permettent de vérifier l'acquisition progressive des connaissances et des compétences attendues tout au long du cursus. L'obtention du diplôme est également conditionnée à la validation d'un score minimum de 785 points au TOEIC. 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

Annotations : À ce jour, aucune statistique n'est encore disponible pour cette formation. La première promotion sera diplômée en juin 2028.