

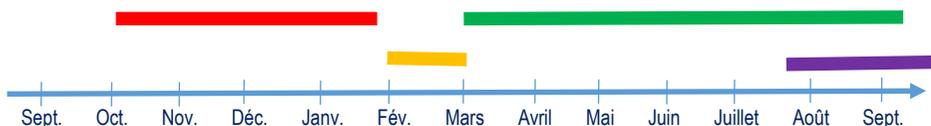


Ingénieur Oniris

École Nationale Nantes Atlantique
Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation



Périodes de stages



Stage opérateur (4 semaines) – 1^{ère} année

Stage de perfectionnement de l'entreprise (10 à 13 semaines) – 2^{ème} année

Projet ingénieur (300 heures) – 3^{ème} année

Stage de fin de cursus/mémoire ingénieur (24 semaines) – 3^{ème} année

Objectifs

Cette formation permet à l'ingénieur Oniris de gérer et de faire évoluer un processus industriel de transformation d'aliments ou de bioproduits, depuis la conception jusqu'à la commercialisation, pour ensuite évoluer à différents niveaux de fonctions dans ce processus.

Débouchés

- ✓ Ingénieur R et D procédé et produit
- ✓ Responsable assurance qualité
- ✓ Responsable fabrication/directeur de production
- ✓ Chef de projet ingénierie
- ✓ Responsable logistique
- ✓ Ingénieur Qualité
- ✓ Ingénieur QSE
- ✓ Ingénieur Méthodes
- ✓ Responsable Supply Chain
- ✓ Responsable Amélioration continue



« Je suis Responsable Fabrication au sein d'une société qui fabrique des produits à base de surimi. J'ai la responsabilité de l'ensemble du personnel de production (environ 180 personnes) ainsi que des ateliers de fabrication et de conditionnement »

Guillaume (diplômé 2013 par apprentissage)

Contenus

Tronc commun durant les 2 premières années :

- ✓ Communication, langues, expression Projets et enseignements pluridisciplinaires d'intégration
- ✓ Sciences et outils pour l'ingénieur : mathématiques, informatique, statistiques, mécanique des fluides
- ✓ Sciences économiques, sociales et de gestion : management, ressources humaines, gestion
- ✓ Sciences et technologies alimentaires : biochimie, microbiologie, génie alimentaire, génie biologique
- ✓ Génie des procédés alimentaires : opérations unitaires du génie des procédés, automatique, génie frigorifique, conditionnement, emballage

Trois orientations possibles à partir de la 3^{ème} année (filière agroalimentaire) :

- ✓ EuReCA (Recherche, Développement et Innovation "Produit") :
⇒ Formulation/Arômes/Projets innovants/Statistique appliquée/Analyse sensorielle/ Nutrition-santé
- ✓ PEPS ("Process Eco-Conception et ProduitS" ou "Process Engineering and Product Sustainability") :
⇒ Innovation procédés-produits/Propriétés physiques des produits alimentaires/Développement et optimisation de procédés/Eco-conception/Gestion de production/Modélisation-simulation
- ✓ SEQuOIA (Sécurité, Environnement, Qualité et Organisation Industrielle Agroalimentaire)
⇒ Qualité-sécurité des aliments/Développement durable et risque professionnel/Organisation industrielle et gestion de production/Logistique

En savoir plus

Type : formation initiale, formation en alternance

@ : formations.ingenierie@oniris-nantes.fr

☎ : 02.51.78.54.54

🌐 : [site web de la formation](#)

Mise à jour : 01/06/2017

Food for Tomorrow | Cop Aliment
Recherche, Formation & Innovation en PAYS de la LOIRE

