

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

IFRIA NOUVELLE AQUITAINE
Florence EYRAUD
06.37.79.78.16
florence.eyraud@ifria-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST
(Niveau 5 européen)

Conditions d'accès :

CONDITIONS D'ADMISSION Être titulaire d'un Bac + 2 scientifiques ou techniques (LICENCE 2, classes préparatoires, DUT, BTS, maintenance, informatique industrielle, mesures physiques, génie des procédés, chimie,...) Le recrutement est réalisé sur dossier scolaire, tests et entretien individuel. Dépôt des dossiers de candidatures sur la plateforme : <https://apoflux.bordeaux-inp.fr/etudiant/>

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

LE METIER L'ingénieur de production est garant des résultats de son unité de production. Il organise la production de manière globale, en relation avec le directeur industriel et la direction générale. Il fait réaliser les programmes de fabrication dans le respect des délais et des objectifs de qualité. Il supervise l'ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement,...). Il anime une équipe d'agents de maîtrise et d'opérateurs. Il veille aux respects des objectifs généraux fixés par la direction, tout en garantissant la sécurité des salariés. Il met en place des tableaux de bord de suivi. Il anticipe les évolutions techniques et industrielles. Il prend en compte les nouveaux impératifs réglementaires et commerciaux. Le responsable "Agroalimentaire et Génie industriel" est un ingénieur de terrain. Il organise la production dans le respect des critères de qualité, de coût et de délai. Connaissant parfaitement les spécificités de l'alimentaire, il joue un rôle managérial fort : recrutement, animation des équipes.... Il assure l'interface avec les différents services (maintenance, recherche et développement, qualité, logistique). Développer des compétences : Scientifiques et techniques Choisir, développer, mettre en œuvre un procédé (laboratoire, pilote, industrialisation), Piloter un outil de production d'une industrie agroalimentaire en appliquant ses compétences en sciences des aliments, Être capable d'interagir avec l'ensemble des services (R&D, maintenance, qualité,...), Mettre en place une démarche d'amélioration continue pour optimiser la performance industrielle, Intégrer les dimensions financières, juridiques et commerciales dans sa pratique de l'ingénierie, Concevoir et mener un projet au sein d'une entreprise agroalimentaire (produits, procédés, organisation,...). Relationnelles et managériales Évaluer ses propres compétences et piloter sa trajectoire professionnelle, Piloter et animer une unité de travail, une équipe ou un groupe projet, Communiquer et travailler en équipe ; S'intégrer dans un environnement professionnel en France ou à l'international, Développer et promouvoir des pratiques éthiques, durables et socialement responsables, Anticiper, décider en situation

Contenu et modalités d'organisation

CONTENU DE LA FORMATION Cette formation, permet d'obtenir un diplôme d'Ingénieur de l'Institut Polytechnique de Bordeaux, École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique spécialité Production pour les Industries Agroalimentaires. L'alternance représente 40% du temps en formation, le reste en entreprise maître d'apprentissage. Les sciences sont la dominante de la spécialité dans leurs aspects fondamentaux et technologiques (mathématiques, mécanique, chimie, biochimie, biologie...). La formation : Sciences et méthodes de l'ingénieur (statistiques appliquées, informatique industrielle, automatismes industriels, gestion de projet, gestion de la production,...) Savoir-faire comportementaux et développement personnel (communication professionnelle, conduite de réunion, animation d'équipe...) Sciences économiques et sociales, humaines, juridiques (économie et stratégie d'entreprise, marketing, packaging, gestion des ressources humaines, ergonomie...) Développement durable, environnement, maîtrise du risque (gestion de la qualité, gestion des risques industriels, gestion de l'environnement) Culture internationale et maîtrise des langues Anglais... Sciences et techniques des Aliments Biochimie Technologies alimentaires Microbiologie Nutrition et Toxicologie Génie industriel et QHSE Génie des procédés Hygiène, sécurité alimentaire Performance environnemental Optimisation des outils de production Performance industrielle Lean management Supply chain Gestion de production Comptabilité contrôle de gestion Management des équipes : Management des hommes et des organisations Droit du travail Gestion de conflit, gestion du stress Gestion de projet Stages à l'étranger (obligatoire) L'ensemble de la période à l'étranger doit représenter 2 mois minimum. Elle se déroule sur la seconde année d'apprentissage en : 5 semaines minimum pour mener à bien une mission à l'étranger sur la période entreprise dans une entreprise filiale ou une autre entreprise, 4 semaines d'échange avec l'Université du Pays Basque à Vitoria (Espagne) sur la période école. La thématique de cet échange est l'innovation produit. Enseignants et formateurs experts

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de l'Institut polytechnique de Bordeaux spécialité agroalimentaire et génie industriel - Niveau 7 : Master, diplôme d'études approfondies, diplôme d'études supérieures spécialisées, diplôme d'ingénieur (Niveau 7 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Insertion directe sur le marché du travail : En entreprise, devenez Responsable de Production, Responsable d'Usine, Responsable Ordonnancement, Responsable Méthodes, Responsable LEAN, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Responsable Maintenance, Consultant, Dirigeant d'entreprise...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00258929	du 01/09/2022 au 15/07/2024	Pessac (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE		Non éligible	 
00329750	du 01/09/2023 au 01/07/2026	Pessac (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE		Non éligible	

00439067

du 01/09/2024 au
01/07/2027

Pessac (33)

IFRIA NOUVELLE
AQUITAINE

Non
éligible

