



**BORDEAUX
SCIENCES
AGRO**



Ouvert à la formation continue

CERTIFICAT DE SPECIALITÉ ALIMENTS ET NUTRITION SANTÉ

www.agro-bordeaux.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le certificat de spécialité Aliments & Nutrition Santé (ANS) répond aux enjeux actuels de la nutrition humaine, caractérisée par la demande croissante de consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur santé.

Cette formation forme des cadres scientifiques de l'industrie agro-alimentaire capables de comprendre et d'adapter l'alimentation du futur aux exigences du consommateur et des distributeurs, tout en respectant les contraintes réglementaires et scientifiques.

VALEUR AJOUTÉE DES ENSEIGNEMENTS

– Une mixité au sein de la formation avec les élèves ingénieur en formation initiale (étudiants et apprentis) et des collaborations avec des étudiants d'autres formations.

– En partenariat avec l'ENSCBP (École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique) du groupe INP Bordeaux.

– Interventions extérieures d'enseignants de renommée de KEDGE Business School sur le module Marketing & Achats.

– De nombreuses interactions avec des professionnels (interventions, visites d'entreprises, projets professionnels).



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Le certificat de spécialité Aliments et Nutrition Santé est disponible dans le **format classique ou par alternance**.
- Une diversité de méthodes pédagogiques : cours, études de cas et mises en situations, témoignages de professionnels, travaux collectifs.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu • Lors du stage ou de la période de professionnalisation en entreprise : étude d'une problématique complexe (livrables académiques : mémoire et soutenance orale)

DÉBOUCHÉS

Ce certificat permet d'accéder aux **métiers du conseil, de la Recherche, du Développement, et de l'Innovation**. Mais aussi les domaines de la **réglementation**, de l'**analyse sensorielle** ou encore du **marketing et de la communication nutritionnels**.

Les stagiaires pourront exercer ces métiers dans **l'industrie agro-alimentaire, la recherche publique, un bureau d'études, une société de conseil ou un cabinet de consultants, l'industrie pharmaceutique et nutraceutique**.

ÉCOLE D'INGÉNIEURS SOUS TUTELLE DU MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté
Égalité
Fraternité



CONDITIONS D'ADMISSION

- **Public adulte et jeune diplômé de niveau BAC + 5**
- **Prérequis** : formation scientifique dans les sciences du vivant de ou avoir une expérience professionnelle justifiant le niveau de connaissances attendu dans le domaine du certificat.

ÉLIGIBILITÉ CPF

Formation éligible aux actions de formation du CPF en s'inscrivant sur www.moncompteformation.gouv.fr

Code formation : RNCP 150315

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Date limite du dépôt des dossiers d'inscription** : à envoyer au plus tard le 09 avril pour la première session et le 11 juin pour la dernière session d'étude des candidatures (*réponse sous 30 jours maximum*).
- **Modalités d'accès** : Dossier à envoyer à notre Service Formation Continue. Un avis sera émis par le coordinateur pédagogique du certificat. La décision d'admission vous sera ensuite notifiée.
- **Période de formation** : septembre N à septembre N+1
- **Durée de la formation** : 1 an
- **2 formats possibles** :
 - Classique : 6 mois de cours + 6 mois de stage
 - Alternance : 546 h de cours + périodes en entreprise
- **Période d'examen** : septembre N+1
- **Lieu de formation** : Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)

TARIFS

Au moment du dépôt du dossier : **versement de 250 € d'arrhes en gage de votre candidature** qui vous seront restituées si vous n'êtes pas admis (décision du coordinateur pédagogique du certificat) ou si vous êtes admis et que vous intégrez effectivement la formation.

Classique (hors alternance) :

- 2 500 € pour les étudiants en poursuite d'étude et les demandeurs d'emploi,
- 5 000 € pour tout autre demandeur.

Une prise en charge du coût de la formation et le maintien de la rémunération peut être envisagée, le demandeur doit se mettre en contact avec le service formation continue.

En alternance en contrat de professionnalisation :

12€ / heure de formation à la charge de l'employeur (frais de formation pris en charge par son Opérateur de compétences).

VOUS ÊTES CANDIDAT ? En savoir +

Service Formation Continue : formco@agro-bordeaux.fr - Tél : 05 57 35 07 50 (*Conseil et accompagnement pour le financement de la formation*)

Coordinateur pédagogique : Patrick SAUVANT, Enseignant-Chercheur en Nutrition Humaine et des Sciences des Aliments - Unité de recherche Institut de Chimie & Biologie des Membranes & des Nano-Objets (CBMN)

Bordeaux Sciences Agro

1, cours du Général de Gaulle, CS 40201 - 33175 Gradignan Cedex, FRANCE

Certificat de spécialité en alternance

2021-2022

Le certificat de spécialité en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, permet au stagiaire de la formation continue de développer les compétences visées par la formation tout en en acquérant l'expérience professionnelle en entreprise.

L'employeur prend en charge le coût de la formation, et rémunère l'alternant entre 80 et 100% du SMIC (minimum légal ou selon la convention collective) selon son âge.

Sep-21							Oct-21							Nov-21							Dec-21										
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
35			1	2	3	4	5	39					1	2	3	44	1	2	3	4	5	6	7	48			1	2	3	4	5
36	6	7	8	9	10	11	12	40	4	5	6	7	8	9	10	45	8	9	10	11	12	13	14	49	6	7	8	9	10	11	12
37	13	14	15	16	17	18	19	41	11	12	13	14	15	16	17	46	15	16	17	18	19	20	21	50	13	14	15	16	17	18	19
38	20	21	22	23	24	25	26	42	18	19	20	21	22	23	24	47	22	23	24	25	26	27	28	51	20	21	22	23	24	25	26
39	27	28	29	30				43	25	26	27	28	29	30	31	48	29	30						52	27	28	29	30	31		
Jan-22							Feb-22							Mar-22							Apr-22										
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
52						1	2	5		1	2	3	4	5	6	9		1	2	3	4	5	6	13						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9	6	7	8	9	10	11	12	13	10	7	8	9	10	11	12	13	14	4	5	6	7	8	9	10
2	10	11	12	13	14	15	16	7	14	15	16	17	18	19	20	11	14	15	16	17	18	19	20	15	11	12	13	14	15	16	17
3	17	18	19	20	21	22	23	8	21	22	23	24	25	26	27	12	21	22	23	24	25	26	27	16	18	19	20	21	22	23	24
4	24	25	26	27	28	29	30	9	28							13	28	29	30	31				17	25	26	27	28	29	30	
5	31																														
May-22							Jun-22							Jul-22							Aug-22										
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
17							1	22						1	2	26						1	2	3	31	1	2	3	4		
18	2	3	4	5	6	7	8	23	6	7	8	9	10	11	12	27	4	5	6	7	8	9	10	32	8	9	10	11	12	13	14
19	9	10	11	12	13	14	15	24	13	14	15	16	17	18	19	28	11	12	13	14	15	16	17	33	15	16	17	18	19	20	21
20	16	17	18	19	20	21	22	25	20	21	22	23	24	25	26	29	18	19	20	21	22	23	24	34	22	23	24	25	26	27	28
21	23	24	25	26	27	28	29	26	27	28	29	30				30	25	26	27	28	29	30	31	35	29	30	31				
22	30	31																													
Sep-22																															
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di																								
35				1	2	3	4																								
36	5	6	7	8	9	10	11																								
37	12	13	14	15	16	17	18																								
38	19	20	21	22	23	24	25																								
39	26	27	28	29	30																										

jours en formation à Bordeaux Sciences Agro

00 jours fériés

00 période examens

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Tous les employeurs de droit privé assujettis au financement de la formation professionnelle continue à l'exception de l'État, des collectivités territoriales et de leurs établissements publics à caractère administratif.

Toutes entreprises des filières alimentaires (production, transformation, distribution) : Coopératives agricoles (pôle agro-alimentaire), PME, IAA, ...

PROGRAMME DE LA FORMATION

INNOVATION EN NUTRITION HUMAINE (310 h)

Les modules INH1 etv INH 2 (Innovation en Nutrition Humaine) a pour objectif de former les élèves ingénieurs à la formulation d'aliments à valeur santé. Ce module apporte les données scientifiques les plus récentes, nécessaires à une meilleure compréhension des relations entre alimentation & santé ainsi que des données techniques et réglementaires. Cette formation apporte aux ingénieurs les compétences de gestion de projet de développement d'aliments fonctionnels, prenant en compte à la fois les besoins nutritionnels d'une population cible, mais aussi la valeur santé des aliments dans un contexte technologique, pour

l'obtention d'une allégation. Cette formation comprend la mise en œuvre d'un projet de conception et d'élaboration d'un aliment mettant concrètement en perspective les enseignements théoriques de la spécialisation dans le contexte d'une formulation.

Veille Scientifique et Réglementaire pour la conception d'un aliment santé

- Aborder les étapes de la conception d'un aliment à valeur santé
- Donner les outils nécessaires à la réalisation de la veille scientifique en nutrition et concernant les aliments à valeurs santé et présenter le marketing nutritionnel.

– Présenter la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé, sur les nouveaux aliments, ingrédients et les modalités de constitution d'un dossier de demande d'allégation à l'EFSA (European Food Safety Authority)

– Présenter d'une part la démarche de formulation d'aliments fonctionnels à travers des cas pratiques et, d'autres part, des exemples concrets de développement d'ingrédients et d'aliments fonctionnels.

Relation entre aliment et santé

– Présenter les méthodes de recherches en nutrition pour bien comprendre les données les plus récentes dans ce domaine.

– Présenter les notions de besoins et d'apport alimentaire, les variations des besoins avec l'état physiologique ainsi que les notions de biodisponibilité et d'assimilation des nutriments.

– Présenter les données les plus récentes sur les phytomicronutriments.

– Présenter les grandes pathologies liées à l'alimentation en précisant le rôle bénéfique potentiel de certains composés alimentaires sur la prévention de ces pathologies.

– Comprendre les effets des nutriments sur la santé des consommateurs.

– Choisir un/des nutriments d'intérêts du point de vue de leur impact santé en fonction de la matrice alimentaire.

– Choisir la population cible en fonction des besoins de celle-ci et de la matrice alimentaire adaptée.

Comportement alimentaire et gestion du risque toxicologique pour le développement d'un aliment à valeur santé

– Définir l'origine anthropologique du comportement alimentaire, les modes alimentaires, les attentes des

consommateurs.

– Connaître les outils méthodologiques en toxicologie alimentaire.

MARKETING & ACHATS (155 h)

Permettre aux étudiants d'acquérir les fondamentaux en marketing et achats dans une entreprise agro-alimentaire et à développer les compétences qui y sont associées à travers des études de cas, un projet et des mises en situation.

Marketing, achats (Intervenants de Kedge Business School)

– Comprendre la démarche marketing depuis l'analyse de l'information jusqu'à l'élaboration d'un plan d'action marketing.

– Prendre une décision dans le contexte d'une problématique marketing.

– Identifier les spécificités du marketing B to B, du métier d'acheteur et la gestion de la relation achat.

– Préparer, conduire et conclure une négociation achat.

Projet marketing

Etude de cas achat

OUTILS DE L'INGENIEUR ALIMENTS ET NUTRITION SANTÉ

Etudes thématiques - Outils de l'ingénieur (Gestion de projet, Conduite de réunion et management d'équipe, Propriété intellectuelle et industrielle , ...)

PRÉPARATION PROJET D'ETUDE EN ENTREPRISE (stage) (51h)

ANGLAIS (30 h)

