



Ingénieur agronome — spé.

Aliments
et nutrition-
santé



En alternance
1 an



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La spécialisation 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 spécialisation 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

- Le partenariats avec l'ENSMAC (École nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie) et intervenants extérieurs de renommée de KEDGE Business School, la collaboration avec d'autres étudiants.
- De nombreuses interactions avec des professionnels (interventions, visites d'entreprises, projets professionnels).



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Une diversité de méthodes pédagogiques : cours, études de cas et mises en situations, témoignages de professionnels, déplacements sur le terrain, 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).

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Toutes entreprises des filières alimentaires (production, transformation, distribution).

Exemples : Coopératives agricoles (pôle agro-alimentaire), PME, IAA, ...

Sous la responsabilité d'un/e Responsable R&D – Responsable Production - Responsable Développement & Innovation

Contrat de professionnalisation :

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.

Les établissements publics industriels et commerciaux (par exemple, la RATP, la SNCF, l'Office national des forêts) assujettis au financement de la formation professionnelle continue et les entreprises d'armement maritime peuvent conclure des contrats de professionnalisation.

Contrat d'apprentissage :

Les employeurs du secteur public non industriel et commercial (fonctions publiques d'État, territoriale et hospitalière, ainsi que les établissements publics administratifs)

DÉBOUCHÉS

Ce parcours 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 diplômés 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

8 OCT. 2024

Journée de formation des tuteurs entreprise organisée par Bordeaux Sciences Agro

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).

PROGRAMME DE LA FORMATION



INNOVATION EN NUTRITION HUMAINE

- Veille Scientifique et Réglementaire pour la conception d'un aliment santé
- Relation entre aliment et santé
- Comportement alimentaire et gestion du risque toxicologique pour le développement d'un aliment à valeur santé

MARKETING & ACHATS

- Marketing, achats (Intervenants de Kedge Business School)
- 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

ANGLAIS

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prérequis : Elève ingénieur-agronome en formation initiale ayant validé les semestres 5 à 8 à Bordeaux Sciences Agro ou dans une école d'ingénieur partenaire.
- Durée de la formation : 13 mois (contrat de travail de 1740h)
- Période de formation : sept. N à sept. N+1
- Action de formation = 494 h
- Lieux de formation : Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)
- Période d'examen : fin septembre N+1

TYPES DE CONTRAT

Moins de 26 ans et employeur du secteur privé : contrat de professionnalisation.

Plus de 26 ans ou employeur du secteur public : contrat d'apprentissage.

VOUS ÊTES CANDIDAT - RECRUTEUR ? Contactez-nous

Service Alternance : alternance@agro-bordeaux.fr

Tél : 05 57 35 07 23 - Ingrid Ebzant

Aide employeur

Dans la continuité du soutien du Gouvernement au déploiement de l'alternance, une aide d'un montant de 6000 € sera versée à toutes les entreprises (privées) pour la première année d'exécution du contrat.

Bordeaux Sciences Agro : ses atouts

- › Un campus accueillant et dynamique...
 - 5 résidences de logements étudiants proposant 350 logements
 - De nombreuses associations et clubs étudiants
 - Un grand choix d'activités sportives
- › Une école d'enseignement supérieur et de recherche :
 - 12 unités mixtes de recherche
 - 3 unités de valorisation de la recherche
 - Certifiée ISO 9001 pour sa formation d'ingénieur
 - Engagée dans une démarche de développement durable
- › Nouvelle-Aquitaine :
Première région agricole européenne
 - Première région mondiale pour les vins d'appellation contrôlée
 - Première région française pour la production sous signes de qualité et/ou d'origine
 - Abrite le plus grand massif forestier planté d'Europe
- › Bordeaux : métropole classée au patrimoine de l'UNESCO
 - Un fort potentiel universitaire et scientifique
 - Une intense vie culturelle et associative
 - Une forte activité économique et touristique
- › Bordeaux : une situation géographique privilégiée
 - à 55 km des plages de Lacanau
 - à 3h15 des pistes de ski des Pyrénées
 - à 2h30 de l'Espagne



www.agro-bordeaux.fr
alternance@agro-bordeaux.fr



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO



CONFÉRENCE DES
**GRANDES
ÉCOLES**



agreenium
l'institut agronomique,
vétérinaire & forestier
de France