



CERTIFICAT DE SPECIALITÉ

Aliments et nutrition- santé



Ouvert à la formation
continue



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.

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

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)



Certificat de Spécialité « Aliment et Nutrition Santé »

INNOVATION EN NUTRITION HUMAINE

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

MARKETING & ACHATS

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)
- 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)

ANGLAIS (26 h)



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.

TARIFS

CS : Classique (hors alternance)

- 2 750 € pour les étudiants en poursuite d'étude et les demandeurs d'emploi,
- 5 500 € pour tout autre demandeur.

CS + : Classique (hors alternance)

- 3 300 € pour les étudiants en poursuite d'étude et les demandeurs d'emploi,
- 6 600 € 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 :

Frais de formation pris en charge par l'Opérateur de compétences de l'employeur (possibilité de fournir un devis).

Rémunération de l'alternant : < 26 ans minimum 80 % du SMIC - > 26 ans minimum 100 % du SMIC

INFORMATIONS PRATIQUES

- Date dépôt dossier : Date précisée sur dossier de candidature - Courant Avril (Réponse sous 30 jours).
- 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 : février N / septembre N à septembre N+1
- Durée de la formation : 13 à 19 mois
- Action de formation = 2 formats possibles :
 - Classique :
 - * CS : 6 mois de cours + 6 mois de stage
 - * CS + : [4 mois de cours + 3 mois de stage] + [6 mois de cours + 6 mois de stage]
 - Alternance :
 - * CS : 441 h cours + périodes en entreprise
 - * CS + : 686 h de cours + périodes en entreprise
- Lieux de formation : Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)
- Période d'examen : fin septembre N+1

VOUS ÊTES CANDIDAT ?

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

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

Aide employeurs pour un contrat d'alternance

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.



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



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO



CONFÉRENCE DES
**GRANDES
ÉCOLES**



agreenium
l'institut agronomique,
vétérinaire & forestier
de France