

2020-2021

INGÉNIEUR EN ALIMENTATION & SANTÉ

PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

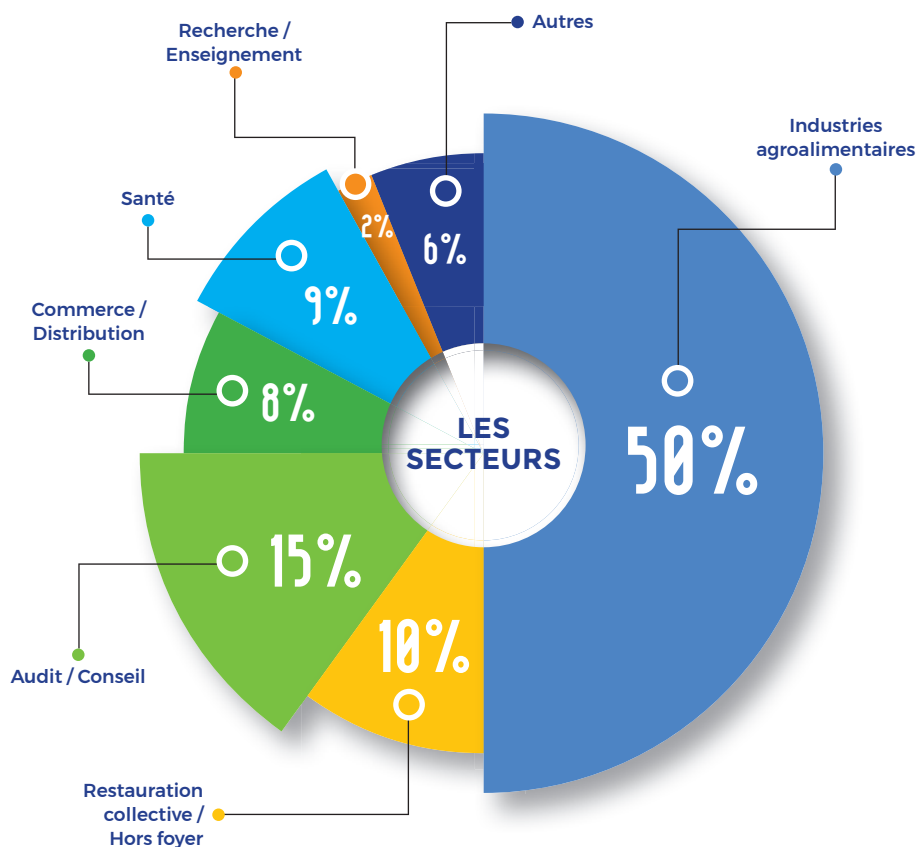
Une formation unique, dans laquelle l'alimentation est traitée au regard de ses effets sur la santé. Durant leur contrat, les apprentis deviennent des experts engagés, capables de dépasser l'aspect scientifique de leur métier en intégrant l'analyse des modes de vie et des tendances liés à l'alimentation et la santé.

Carrière

95 % DES JEUNES DIPLÔMÉS EN APPRENTISSAGE EN POSTE UN AN APRÈS LA SORTIE DE L'ÉCOLE

87 % EN CDI, 65 % AVEC LE STATUT CADRE

97 % DES CONTRATS D'APPRENTISSAGE VONT À LEUR TERME



Quelques exemples de fonctions

Recherche & développement :

Chercheur en nutrition humaine, Ingénieur R&D, Responsable de projet, Responsable menu

Qualité, hygiène, sécurité,

environnement : Ingénieur QHSE, Ingénieur réglementation, Responsable sécurité des aliments, Ingénieur qualité

Marketing / communication :

Responsable communication nutrition, Chef de marché santé, Responsable commercial, Chef de produit santé

Production/ transformation :

Ingénieur en amélioration continue, Responsable de ligne de fabrication

LE PROGRAMME

600 H D'ENSEIGNEMENT / AN

4 GRANDES PÉRIODES

Semestres 5 et 6

Enseignements de tronc commun avec un choix d'options

Semestre 7 et 8

Choix d'une orientation technique parmi 3 proposées (Agriculture, Gestion et marketing, Industries alimentaires opérationnelles)

Semestre 9

Les apprentis se spécialisent dans l'un des 5 parcours d'approfondissement :

- Prévention, Alimentation et bénéfiques santé

- Formulation, ingrédients et qualité des produits agroalimentaires
- Entrepreneuriat
- Marketing, communication, vente
- Organisation industrielle en industrie agroalimentaire

Semestre 10

Les étudiants rejoignent leur entreprise pour une longue mission, aboutissant à la rédaction du mémoire de fin d'études.

5 PARCOURS D'APPROFONDISSEMENT



Prévention alimentation et bénéfiques santé



Formulation, ingrédients et qualité des produits agroalimentaires



Marketing et développement commercial



Organisation industrielle en industrie agroalimentaire



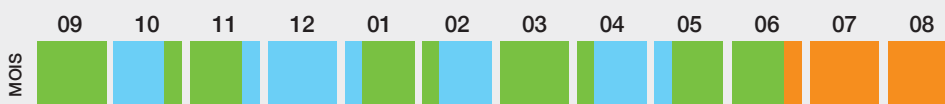
Entrepreneuriat

Calendrier de l'alternance

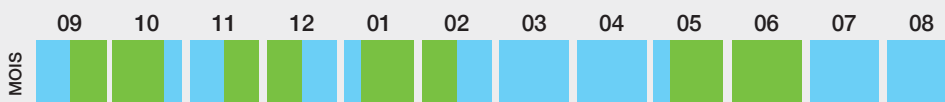
La formation alterne des semaines en école et des semaines en entreprise sur un rythme progressif

La période à l'international de 8 semaines pouvant atteindre 12 semaines peut être positionnée à une autre période, en accord avec l'entreprise

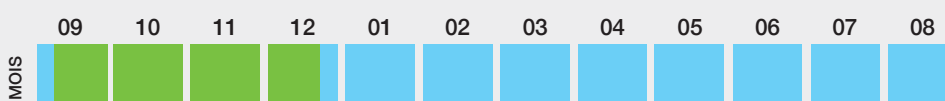
3^e année



4^e année



5^e année



École

International

Entreprise



PLUS D'INFORMATIONS :

Candidatures

Vous intégrez notre formation d'Ingénieur en Alimentation & santé par apprentissage via une admission sur titre:

En 3^e année si vous avez validé une Licence 2 et 3 de biologie, un DUT Génie biologique, une BCPST 2, un BTS ou BTS A

En 4^e année si vous avez validé un Bac +4 profil sciences du vivant et/ou agronomiques

Candidatures : www.unilasalle.fr

Retour du dossier complet pour :

Session 1 : 16 février

Session 2 : 29 mars

Session 3 : 17 mai

Frais de scolarité :

Pris en charge par l'entreprise

Contacts :

Elodie Bazantay : 03 44 06 76 02

Régine Breemeersch : 03 44 06 93 46

admissions.beauvais@unilasalle.fr

UNILASALLE

19, rue Pierre Waguet - BP 30313

60026 Beauvais Cedex