

INGÉNIEUR EN ALIMENTATION & SANTÉ PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

2022-2023

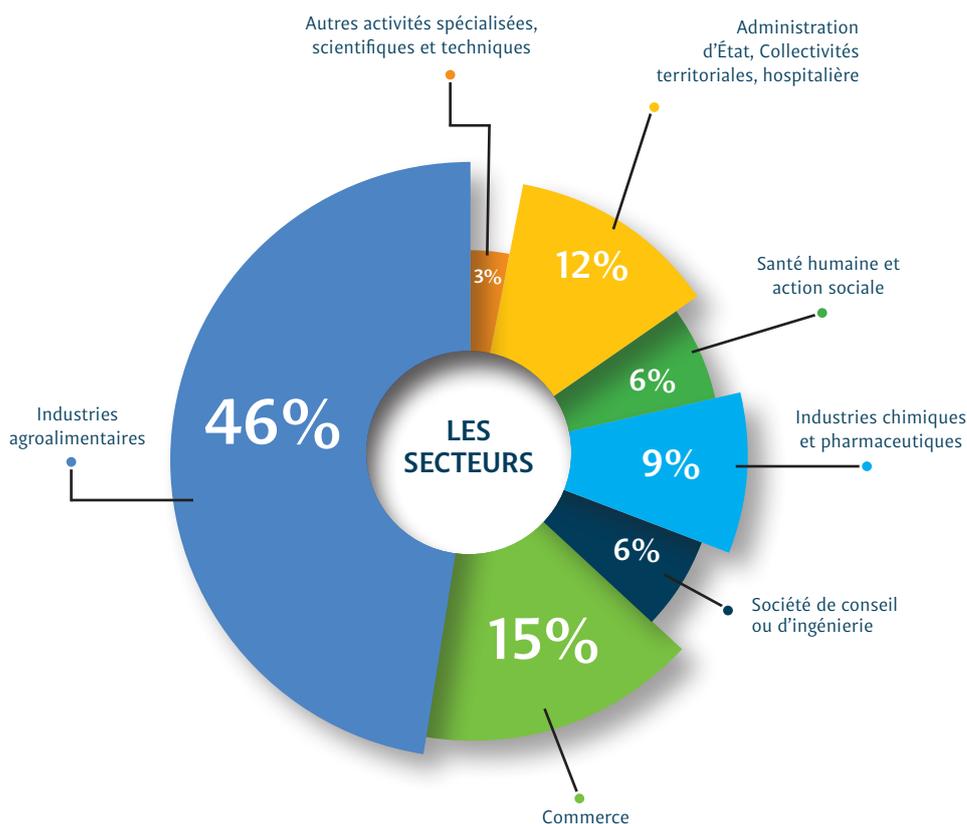


CARRIÈRE

Campus de Beauvais

(SOURCE : ENQUÊTE DE PRIMO-INSERTION SEPTEMBRE 2022)

- 97 % DES JEUNES DIPLÔMÉS EN APPRENTISSAGE EN POSTE UN AN APRÈS LA SORTIE DE L'ÉCOLE
- 80 % EN CDI, 77 % AVEC LE STATUT CADRE
- 98 % DES CONTRATS D'APPRENTISSAGE VONT À LEUR TERME



En 2001, UniLaSalle créait la première formation d'ingénieurs post-Bac entièrement dédiée aux liens étroits qui unissent l'alimentation à la santé. Vingt ans plus tard, le besoin en professionnels alliant compétences techniques en transformation agroalimentaire et solides connaissances nutritionnelles est toujours d'actualité.

Choisir la formation d'Ingénieur Alimentation et Santé d'UniLaSalle, c'est opter pour un cursus qui vous donnera les clés pour :

- Éduquer à la santé les populations saines ou malades ;
- Formuler des produits alimentaires intégrant les besoins nutritionnels spécifiques à certaines populations ;
- Développer et valoriser les bénéfices santé des produits alimentaires et savoir les vendre ;
- Contrôler la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits alimentaires.

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 Majeure parmi les 3 proposées (Agriculture, Agroalimentaire, Santé par l'Alimentation).

Semestre 9

Spécialisation autour d'un axe métier (voir encadré ci-contre)

Semestre 10

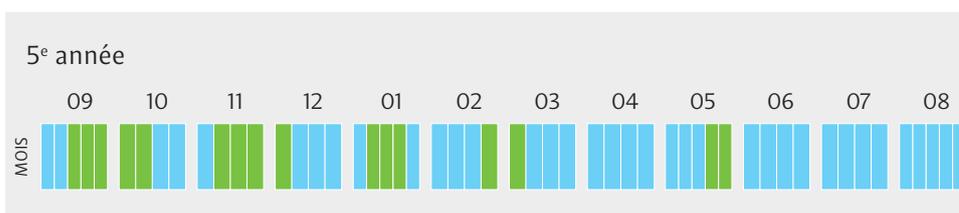
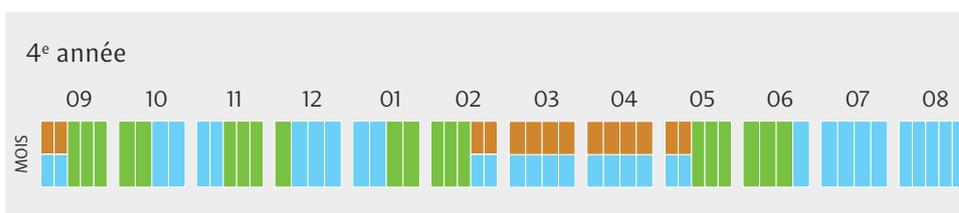
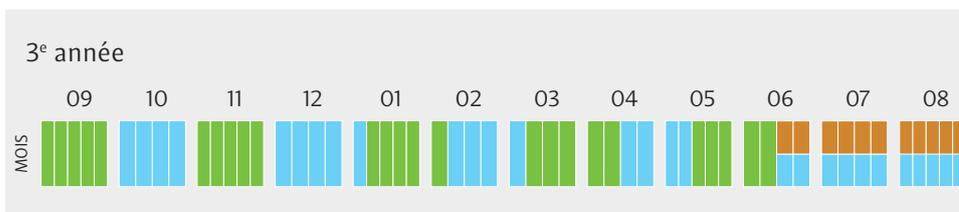
Les étudiants rejoignent leur entreprise pour une longue mission, aboutissant à la rédaction du mémoire de fin d'études.



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 12 semaines peut être positionnée à une autre période, en accord avec l'entreprise.



École

International

Entreprise



PLUS D'INFORMATIONS :

CANDIDATURES

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

En 3^e année si vous avez validé une Licence 2 et 3 de biologie, un BUT 2 Génie biologique, une BCPST 2, un BTS ou BTSa ou encore un Bachelor en diététique et nutrition ou une licence pro.

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 27/02/2023

Session 2 22/03/2023

Session 3 23/04/2023

Session 4 21/05/2023

Session 5 21/06/2023

Frais de scolarité :

Pris en charge par OPCO et l'entreprise

Contacts :

Hélène Przymirski : 07 62 50 74 81

helene.przymirski@unilasalle.fr

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