

INGÉNIEUR BAC+5

ALIMENTATION & SANTÉ

AGROALIMENTAIRE • NUTRITION • PRÉVENTION SANTÉ •

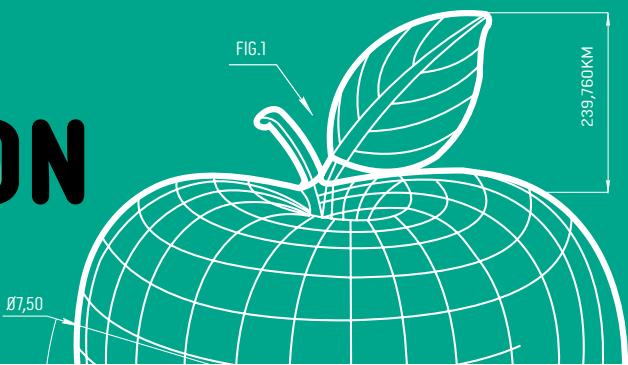
SCIENCES ET BIOTECHNOLOGIES ALIMENTAIRES • INNOVATION •

MARKETING & COMMUNICATION RESPONSABLE

FIG.1

Ø7,50

239,760 KM



BEAUVAIS



- ↗ 300 ECTS
- ↗ 5 ANNÉES
- ↗ STATUT ÉTUDIANT OU ALTERNANT
- ↗ 17 SEMAINES À L'INTERNATIONAL

AGIS POUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE !

Tu veux créer des aliments bons pour la **santé**, améliorer la qualité **nutritionnelle** et aider à **mieux manger**? La formation Alimentation & Santé est faite pour toi ! Elle te permettra de concevoir des **produits innovants et durables** tout en respectant les besoins des consommateurs. Tu apprendras à maîtriser les

procédés de fabrication, à gérer des projets et à travailler en équipe. Grâce à une approche pratique et pluridisciplinaire, tu seras prêt à relever les défis de l'alimentation de demain et à jouer un rôle clé dans un secteur en pleine évolution.



UniLaSalle
Beauvais

DEMAIN COMMENCE ICI

ANNÉES 1 & 2

CYCLE PREPA INTÉGRÉE

2 ans pour acquérir
les bases scientifiques



Enseignement thématique
LV1 & LV2
Options d'ouverture
Développement Durable et
responsabilité sociétale
Stage, terrain et projets

ANNÉES 3, 4 & 5

CYCLE INGÉNIEUR

3 ans pour s'orienter
dans un domaine d'avenir



Statut étudiant ou alternant
GoLaSalle, mobilités
internationales, double diplôme
Tronc commun de spécialité
Parcours métiers au choix
Stages & projets

L'ALTERNANCE

À UniLaSalle, l'alternance en formation d'ingénieur te permet de lier théorie et pratique :

- un statut de salarié, un salaire déterminé en % du SMIC et progressif selon l'âge et l'année étude

PROGRAMME DÉTAILLÉ



- pas de frais de scolarité pour l'alternant et frais de formation pris en charge par l'entreprise d'accueil
- un double tutorat pendant la durée de l'alternance
- 55% du temps en entreprise

LES GRANDS ENJEUX DE CETTE FORMATION

Recherche et Développement : pour formuler des produits alimentaires aux bienfaits nutritionnels en faveur de la Santé.

Prévention Santé : pour concevoir et piloter des actions de prévention et d'éducation à la santé, adaptées aux besoins nutritionnels spécifiques de différentes populations.

Recherche en Alimentation Santé : pour développer les expertises évaluant l'effet des aliments sur la santé.

Marketing et communication : pour être moteur des stratégies commerciales et mar-

keting de grandes marques dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la nutrition.

Production : pour coordonner et optimiser la production de produits alimentaires à petite échelle ou échelle industrielle.

Qualité et Environnement : pour analyser et maîtriser la qualité sanitaire, nutritionnelle, sensorielle des produits alimentaires et réduire leur impact environnemental.

Restauration collective et de santé : pour coordonner l'offre alimentaire et améliorer la qualité gustative et nutritionnelle.

EMPLOYABILITÉ

↗ **84%** taux net d'emploi (après 6 mois)

↗ **39000€** salaire moyen brut annuel

↗ **61%** des étudiants ont un emploi avant d'être diplômés

DOMAINES D'INSERTION

Entreprises Agroalimentaires • Organismes de prévention santé • Entreprises cosmétiques et pharmaceutiques • Cabinets conseils • Distribution • Organismes de restauration collective et de santé • Centres de Recherche



ProtéinesXTC



pasquier



Fleury Michon



sodexo

sodexo

ProtéinesXTC

Fleury Michon

sodexo

ProtéinesXTC

Fleury Michon

sodexo

ProtéinesXTC

Fleury Michon

sodexo

ILS EMPLOIENT NOS INGÉNIEURS

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

1 Expertise unique : seul diplôme d'ingénieur en France dédié à l'Alimentation et à la Santé, avec plus de 20 ans d'expérience, largement médiatisé (E=M6, Le Parisien, France 5...).

2 Approche pratique : projets concrets en partenariat avec des entreprises, stages, terrains d'étude, et possibilités d'alternance pour une immersion totale dans le monde professionnel.

3 Formation pluridisciplinaire : une base scientifique solide en sciences des aliments, nutrition et santé, complétée par des enseignements en management, gestion et marketing pour comprendre les dynamiques de consommation et accompagner le développement de produits alimentaires sains.

4 Engagement en éducation à la santé : sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques alimentaires et aux choix nutritionnels.

5 Opportunités de participation à des concours inter-écoles d'innovation alimentaire valorisants sur le plan professionnel.

6 Outils pédagogiques innovants : accès à un laboratoire culinaire, un espace d'analyse sensorielle, une halle de génie des procédés alimentaires, des laboratoires de microbiologie et de biologie cellulaire et moléculaire, une mini-usine de transformation de produits alimentaires (FoodLab), ainsi qu'un centre d'étude nutrition-santé (Nouveauté 2026).

LES PARCOURS



Prévention santé



Marketing alimentaire



Qualité



Entrepreneuriat



Production



Restauration collective



Recherche et innovation en santé



Développement de produits alimentaires

LES RÉUSSITES DE NOS ÉTUDIANTS



Concours Ecotrophélia FRANCE - Trophée d'argent

Concours Butterfly 2050 - Grand Prix de l'Innovation 2025



Je suis responsable de la création de nouvelles innovations en lien avec les tendances du marché. J'ajoute de la valeur scientifique et technique aux équipes de vente et de marketing ainsi que de la valeur 'business' aux équipes de développement produit. La formation alimentation et santé m'a apporté cette polyvalence, ce qui me permet d'être au cœur des décisions et des projets.

Chloé HÉBRARD - Senior Product Manager chez Danone



UniLaSalle m'a permis de développer de solides compétences en gestion de projet. Après plusieurs expériences comme cheffe de projet en prévention santé, j'ai pu évoluer vers un poste plus stratégique et à responsabilités. Aujourd'hui, je pilote des projets, organise des événements, anime le réseau des élus, définis la stratégie de mon service et encadre une équipe engagée au service des territoires.

Clémence QUÉRÉ - Responsable du service vie mutualiste, MSA Picardie



UNILASALLE

UniLaSalle est un Établissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général (EESPIG), à statut associatif et à but non lucratif, en contrat avec l'État. Depuis 170 ans, l'école s'engage pleinement pour la réussite de ses étudiants.

17

PROGRAMMES
BAC+3 À BAC+6

220

ENSEIGNANTS

4 000

ÉTUDIANTS

27 000

ALUMNI

10%

ÉTUDIANTS
INTERNATIONAUX

70

NATIONALITÉS

LASALLE, 1^{ER} RÉSEAU MONDIAL D'ÉDUCATION

Depuis plus de 300 ans, permettre
à tous l'accès à l'éducation

1 100

ÉTABLISSEMENTS

64

UNIVERSITÉS À
TRAVERS LE MONDE

80

PAYS

350 000

ÉTUDIANTS

650 000

ÉLÈVES DU PRIMAIRE
AU SECONDAIRE

113 000

PERSONNELS
ÉDUCATIFS

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

EN PREMIÈRE ANNÉE

Tu es en terminale ou en 1^{re} année d'études supérieures ? Pour intégrer UniLaSalle en 1^{re} année, utilise la plateforme **Parcoursup**. Inscris-toi, sélectionne notre école et la formation d'ingénieur de ton choix. L'admission se fait sur dossier et entretien, évaluant ton potentiel et ta motivation.

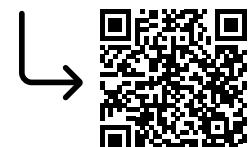


EN 2^E, 3^E OU 4^E ANNÉE

Pour intégrer UniLaSalle en 2^e, 3^e ou 4^e année, postule directement via notre procédure d'admission parallèle. Sélection sur dossier et entretien pour évaluer ton parcours, tes compétences et ta motivation.



ENVIE D'EN SAVOIR + SUR LA FORMATION ?



NOUS CONTACTER

Service Admissions

admissions.beauvais@unilasalle.fr
03 44 06 93 46

UniLaSalle
Beauvais

École d'ingénieurs
Agronomie, Géosciences,
Alimentation & Santé

