



Admission



Admission en 1^{re} année

Concours sur titre et entretien éventuel

Licence L2 ou L3

Biologie, Chimie

BUT2/BUT3, GB, GCGP,

HSE Biologie,

Chimie

BTS, Biotechnologies,
Bioanalyses

Biologie, Chimie

Classe Préparatoire ATS

Chimie, Agro-véto,

Ingénierie industrielle

Concours POLYTECH

CPGE

BCPST, PC, TB, MP, PSI

Prépa des INP **INP** La Prépa Quimper



Diplôme D'INGÉNIEUR



confère le grade de
MASTER

➤ **Habilitéée par la Commission des Titres d'Ingénieur**

➤ **Frais de scolarité: 628€/an + CVEC 105€/an**

- Les apprentis sont exonérés des frais de scolarité et ne s'acquittent que de la CVEC
- Les étudiants peuvent bénéficier de bourses sur critères sociaux et sont dans ce cas, exonérés des droits d'inscription universitaire et de la CVEC.

➤ Établissement Public du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.



Microbiologie & Qualité

Technopôle Brest Iroise

29280 PLOUZANÉ

Tél : +33(0)2 90 91 51 00

Mail : esiab@univ-brest.fr

Production, Innovation, Biotechnologies en Agroalimentaire

2 rue de l'université

29334 QUIMPER cédex

Tél. : +33(0)2 98 64 19 49

Mail : esiabW@univ-brest.fr



esiab_ecole_ingenieur.es



esiabatlantique



ESIABatlantique



www.univ-brest.fr/esiab



Révèle tes talents Deviens ingénieur.e

INGÉNIEUR.E

MICROBIOLOGIE & QUALITÉ



1^{re} année > bases

> **10 mois** de stage pour les étudiants sur les 3 années de formation

- Microbiologie, biologie moléculaire et biochimie
- Informatique, mathématiques, physique et statistiques
- Bactériologie et mycologie alimentaires
- Qualité des produits végétaux
- Droit, marketing et management des entreprises
- Communication et langues étrangères
- Module de découverte en entreprise
- **1 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

2^e année > pré-spécialisation

> **16 mois** en alternance pour les apprentis sur les 2 années de formation

- Génie industriel, procédés de fabrication des aliments
- Qualité des produits animaux et de la mer
- Altérations microbiologiques des aliments
- Qualité et maîtrise des risques, toxicologie
- Biotechnologie et génie de l'environnement
- Santé et sécurité au travail, management d'équipe, gestion de production
- Management des données, veille scientifique et technologique, entrepreneuriat
- Langues étrangères
- **3 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

3^e année > spécialisation

Conforter les compétences acquises et se spécialiser dans un secteur par un choix d'option.

Tronc commun

- Management de la qualité et développement durable
- Emballage des produits et gestion des déchets
- Nutrition et diététique
- Modélisation du risque
- Stratégie, gestion de projet, éthique financière
- Langues étrangères
- **6 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

5 options au choix :

- Qualité dans les industries Agroalimentaires
- Qualité en Établissement de Santé
- Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène Corporelle
- Marketing et Vente
- Recherche

3 doubles diplômes :

- **Master** Microbiologie Fondamentale et Appliquée
 - **Master International** en Biotechnologies Marines
- **Master** Management et Administration des Entreprises

La 3^e année est accessible en **contrat de professionnalisation** aux étudiants.

INGÉNIEUR.E PRODUCTION, INNOVATION

BIOTECHNOLOGIES EN AGROALIMENTAIRE



Formation sous statut étudiant ou sous statut apprenti

La formation prépare les étudiants et apprentis à développer de nouveaux procédés et produits, piloter la production, définir et mettre en œuvre une politique qualité-hygiène-sécurité-environnement voire occuper des fonctions de management et de marketing dans les secteurs de l'agroalimentaire et des biotechnologies.

1^{re} année > bases

> **10 mois** de stage pour les étudiants sur les 3 années de formation

- Outils mathématiques, statistiques et informatique pour l'ingénieur
- Sciences et technologies des aliments
- Biotransformation et qualité des aliments
- Management et gestion des équipes et des entreprises
- Communication, développement personnel et langues étrangères
- **1 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

2^e année > pré-spécialisation

> **24 mois** en alternance pour les apprentis sur les 3 années de formation

- Technologie industrielle et énergétique
- Génie culinaire et conception raisonnée des aliments
- Gestion de la production, de la qualité et de la durabilité
- Gestion des organisations, comptabilité et entrepreneuriat
- Qualité de vie au travail et ergonomie
- Communication, développement personnel et langues étrangères
- **3 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

3^e année > spécialisation

Développer la créativité par la réalisation d'un projet d'innovation.

Tronc commun

- RH&RSE, Entrepreneuriat
- Risques chimiques et microbiologiques
- Management d'équipe et d'entreprise, marketing, droit du travail
- Communication, développement personnel, langues étrangères
- Numérisation de la production
- Projet «Conception de produits & technologies alimentaires
- **6 mois de stage en entreprise ou laboratoire**

2 parcours au choix

1. Produits et procédés en Industries agroalimentaires
- Numérisation de la production
- Biotechnologies alimentaires
- Emballage
2. Biotechnologies marines

1 double diplôme :

- **Master International** Biotechnologies marines (6 mois de cours dispensés en anglais à Brest)

La 3^e année est accessible en **contrat de professionnalisation** aux étudiants.

Choisir l'alternance école / entreprise

La plus ancienne expérience de formation d'ingénieurs par apprentissage dans le secteur agroalimentaire en France.

Formation en alternance et rémunérée

Alternance de périodes en entreprise (60% du temps) et périodes d'enseignement (40% du temps) tout en étant salarié de l'entreprise.

De nombreux avantages :

- formation rémunérée

- exonération des frais de scolarité
- expérience professionnelle accrue
- employabilité favorable

L'apprenti bénéficie d'un accompagnement personnalisé :

- par le maître d'apprentissage,
- par un référent de l'IFRIA Ouest,
- par un enseignant ou un enseignant-chercheur de l'ESIAB.



proposé d'obtenir le diplôme d'ingénieur par la voie de l'apprentissage.



La formation des apprentis à l'ESIAB est identique à celle des étudiants. À l'issue de sa formation, l'apprenti exploite et valorise les compétences acquises par la réalisation d'un projet d'ingénieur.

➡ La 3^e année est accessible en contrat de professionnalisation aux étudiants



SUR LES 3 ANNÉES DE FORMATION :

- > Pour les apprentis, séjour de **8 à 12 semaines à l'étranger**
- > Pour les étudiants, séjour d'au moins **12 semaines à l'étranger** dans le cadre d'un stage ou d'un semestre académique dans l'une de nos universités partenaires

ET APRÈS ?



< **2 mois**

durée moyenne de recherche du 1^{er} emploi



95% des jeunes diplômés ont un emploi 6 mois après leur sortie de l'école

10% optent pour une poursuite en thèse

DOMAINES PROFESSIONNELS

Nos diplômés accèdent à des postes de cadres techniques, scientifiques et managériaux en;

- Production, Ingénierie
- Qualité, Sécurité et Développement Durable
- Recherche, Innovation et Développement
- Management et gestion
- Marketing et Commerce

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agroalimentaire

- Environnement
- Biotechnologies
- Santé, Cosmétique
- Management, Marketing, Vente
- Recherche, Développement