



- Habilée 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.

## Admission



### Admission en 1<sup>re</sup> 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 Préo** Quimper

## Contacts

Recrutement Plouzané : concours\_esiab\_plouzane@univ-brest.fr ; Tél. 02 90 91 51 13

Recrutement Quimper : concours\_esiab\_quimper@univ-brest.fr ; Tél. 02 98 64 19 64

Formation Continue : obtenir un diplôme par la VAE : sufca@univ-brest.fr/ Ingénieur diplômé par l'Etat

## 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](http://www.univ-brest.fr/esiab)



Révèle tes talents  
Deviens  
**ingénieur.e**

# INGÉNIEUR.E MICROBIOLOGIE & QUALITÉ



1<sup>re</sup> 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<sup>e</sup> 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, entrepreneurial
- Langues étrangères
- 3 mois de stage en entreprise ou laboratoire

3<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> année est accessible en contrat de professionnalisation aux étudiants.

# INGÉNIEUR.E PRODUCTION, INNOVATION BIOTECHNOLOGIES EN AGROALIMENTAIRE



1<sup>re</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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
2. Biotechnologies alimentaires • Emballage
2. Biotechnologies marines

## 1 double diplôme :

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

La 3<sup>e</sup> 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



propose 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<sup>e</sup> année est accessible en contrat de professionnalisation aux étudiants



## MOBILITÉ INTERNATIONALE

### 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<sup>er</sup> emploi



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

10% optent pour une poursuite en thèse

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

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