



Révèle tes talents
Deviens
ingénieur.e

INGÉNIEUR.E

MICROBIOLOGIE & QUALITÉ



Formation sous statut étudiant ou étudiant/apprenti

La formation prépare les étudiants à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé, des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle, mais aussi de la recherche en microbiologie.



Ouverture de la voie FISEA en 2025

1 an sous statut étudiant & 2 ans sous statut apprenti

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.



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 3e 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^{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



➤ **Habilitée 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 dans ce cas, exonérés des droits d'inscription universitaire et de la CVEC.

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

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

Admission en 2^e année

Concours sur titre et entretien éventuel

Licence L3

BUT 3

Master M1 ou M2

Biologie, Chimie



confère le grade de

MASTER

Prépa des INP

IGROUPE INP La Prépa
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'État

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 : esiab@univ-brest.fr



esiab_ecole_ingenieur.es



esiabatlantique



ESIABatlantique



www.univ-brest.fr/esiab

