



SITUATION DE L'ÉCOLE

L'école (site de Plouzané) se situe sur le Technopole Brest-Iroise, à 9 km du centre de Brest, à proximité immédiate de deux autres écoles d'ingénieurs (ENIB et Télécom Bretagne) et de l'Institut Universitaire Européen de la Mer (IUEM).

Le site se trouve au bord de la mer ; il est équipé d'un restaurant universitaire et de logements étudiants. Il est desservi par les transports en commun de Brest Métropole Océane.

LA VIE À L'ÉCOLE

Le Bureau des Élèves est en relation étroite avec les autres écoles d'ingénieurs de Brest pour l'organisation de manifestations communes (tournois sportifs, manifestations culturelles, ...). Les élèves participent également à l'organisation de manifestations spécifiques à l'école :

- Présentation aux salons étudiants (Brest, Rennes...)
- Participation à divers salons professionnels
- Participation à la course-croisière de l'EDHEC
- Organisation conjointe, avec l'Association des Anciens Élèves, de réunions périodiques (forums des métiers, journée des anciens, ...)
- Réalisation d'un voyage d'études
- Participation à la Junior Entreprise

Pour plus d'informations sur l'ESIB



Voyage d'études
Milan - 2015



Crédits photos : "Groupe Archimède - Camille BOULICAULT" pour Campus Communication - ESIB - Maquette : ComUBO - Décembre 2015



ESIB
site de Plouzané
Secrétariat
 Tél. : 02 90 91 51 00
 Fax : 02 90 91 51 01
 esiab@univ-brest.fr
Adresse
 TECHNOPÔLE
 BREST-IROISE
 29280 PLOUZANÉ



<http://univ-brest.fr/esiab>

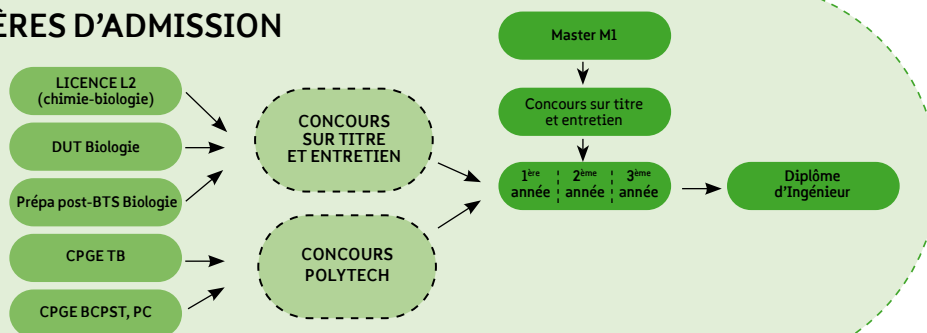


ésiab
 ÉCOLE D'INGÉNIEURS
**FORMATION D'INGÉNIEURS EN
 MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ**



ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'INGÉNIEURS
EN AGROALIMENTAIRE
DE BRETAGNE ATLANTIQUE

FILIÈRES D'ADMISSION



PROGRAMME DÉTAILLÉ DES ÉTUDES

La première année

est orientée sur l'acquisition et la consolidation de savoirs et d'outils, sous forme de CM (40%), TD (30%) et TP (30%) en :

- Microbiologie et biochimie
- Identification des contaminants des aliments et biologie moléculaire
- Productions végétales et contaminants fongiques
- Informatique, mathématiques, physiques et statistiques pour l'ingénieur
- Connaissance de l'entreprise et langue étrangère
- Communication dans l'entreprise, économie et marketing

La deuxième année

est consacrée à un approfondissement et à un élargissement des connaissances acquises précédemment, sous forme de CM (45%), TD (40%) et TP (15%) en :

- Génie des procédés
- Procédés de fabrication des aliments
- Productions animales terrestres et marines
- Altérations microbiologiques des aliments
- Biotechnologie et environnement
- Qualité, toxicologie et maîtrise des risques
- Communication et langue étrangère

FONCTIONS ET DÉBOUCHÉS

Les ingénieurs en Microbiologie et Qualité de l'ESIAB ont comme activités dominantes, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement, ainsi que les domaines de la formation, de la réglementation et de l'audit. D'autres activités sont exercées comme le marketing, l'achat - l'approvisionnement - la logistique, le commerce, la gestion ou la recherche et développement.

Les secteurs de placement sont les filières agroalimentaires (lait, viande, fruits et légumes...), les entreprises de conseil, d'audit ou de formation, les industries de l'hygiène (produits et services de nettoyage et désinfection), de la cosmétique et de la parapharmacie, les instituts techniques, les organismes publics de recherche et de contrôle en sécurité sanitaire des aliments, les entreprises de restauration hors foyer, la grande distribution, le secteur hospitalier, le secteur hôtelier.

La troisième année

permet aux étudiants de conforter, exploiter et valoriser les connaissances acquises et de compléter leur formation dans des disciplines hors de leur spécialité (tronc commun et un module au choix).

TRONC COMMUN

- Management de la qualité et de l'environnement
- Qualités nutritionnelles et toxicologie
- Appréciation de la qualité organoleptique des aliments
- Emballage des produits
- Gestion, stratégie
- Projet industriel

Module A : Qualité dans les industries Agroalimentaires

Module B : Qualité en milieu Hospitalier

Module C : Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène

Module D : Marketing et Vente

Module E : Recherche

STAGES

- **1ère année :** 4 semaines minimum
- **2e année :** 12 semaines minimum
- **3e année :** 6 mois

A la fin de chaque année, l'enseignement comporte un stage (en France ou à l'étranger) dont le but est de faciliter l'insertion des étudiants dans le milieu professionnel. Les 3/4 des étudiants effectuent un stage à l'étranger (100% des stages ont un financement).

