

ésiab

ÉCOLE D'INGÉNIEURS
EN AGROALIMENTAIRE DE
BRETAGNE ATLANTIQUE



AGRO ALIMENTAIRE MICROBIOLOGIE & QUALITÉ

Révèle tes talents
Deviens Ingénieur.e

UBO

Université de Bretagne Occidentale

Ésias

ÉCOLE D'INGÉNIEURS

LE MOT du directeur



Héritière d'une solide expérience de formation et située au cœur de la première région agroalimentaire d'Europe, l'ESIAB peut s'enorgueillir d'une insertion professionnelle très rapide à l'issue de la formation. Les compétences de nos diplômés sont reconnues par les employeurs et leur donnent accès aux plus belles carrières professionnelles en France et à l'international.

La résilience alimentaire est l'un des grands défis de notre société. En résonance avec l'actualité, il s'agit d'intégrer les enjeux environnementaux et sociétaux au cœur du modèle de développement des entreprises du secteur de l'agroalimentaire.

Pour offrir des réponses pertinentes aux entreprises confrontées à ces enjeux, il est nécessaire que les élèves-ingénieurs s'engagent activement dans cette transition vers une alimentation durable. Plus largement, la préservation de la biodiversité, la gestion des ressources en eau, le choix des matières premières ou encore la conception des produits sont des sujets centraux que de futur.es ingénieur.es et de futurs collaborateurs doivent maîtriser.

En plus de transmettre aux élèves-ingénieurs des connaissances et des savoir-faire essentiels à leur insertion professionnelle, notre objectif est de révéler leurs talents : créativité, travail en équipe, esprit d'entreprendre et innovation. Ces qualités, associées à leur engagement personnel, sont autant de facteurs indispensables à leur réussite dans le parcours de formation et au service de l'innovation dans les entreprises.

À Brest et Quimper, les élèves-ingénieurs de l'ESIAB vont construire leur avenir professionnel sereinement dans un cadre de travail privilégié et dans une école à taille humaine. Ils pourront bénéficier de l'ensemble des services de l'Université de Bretagne Occidentale et d'un soutien aux mobilités internationales dans le cadre de l'université européenne SEA-EU. À la qualité de vie reconnue de la région, s'ajoute un contexte socio-culturel riche au service de leur épanouissement personnel.

Gaétan Le Floch,
Directeur de l'ESIAB

CHIFFRES CLÉS

FORMATION



EXPÉRIENCE

32 ANS

DE FORMATION D'INGÉNIEUR.ES

24 ANS

D'APPRENTISSAGE

300 APPRENANTS PAR AN



Plus de **2000** **DIPLÔMÉS**

PERSONNELS



Admission : mode d'emploi



Bac +2



Bac +3



1^{ère} année

2^{ème} année

3^{ème} année

Diplôme
D'INGÉNIEUR

Admission en 1^{ère} année

Concours sur titres et entretien éventuel

Licence L2 ou L3

Biologie, Chimie

DUT/BUT2, GB, GCGP, HSE

Biologie, Chimie

BTS, Biotechnologies, Bioanalyses

Biologie, Chimie

BTS + Classe Préparatoire Post-BTS

Concours POLYTECH

CPGE

BCPST, PC, TB, MP, PSI

Admission en 2^{ème} année

Concours sur titres et entretien éventuel

Licence L3

ou

Master M1 ou M2

Biologie, Chimie,



LES FRAIS DE SCOLARITÉ sont de 601€ / an + CVEC 95 €/an

(Etablissement Public du Ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation).

Les étudiants peuvent bénéficier de bourses sur critères sociaux et sont, dans ce cas, exonérés des droits d'inscription et de CVEC.

Responsables RECRUTEMENT



Ingénieur

Microbiologie et Qualité (Brest)

concours_esiab_plouzane@univ-brest.fr

Jean-Luc Jany - Tél. 02 90 91 51 13



Ingénieur

Agroalimentaire (Quimper)

concours_esiab_quimper@univ-brest.fr

Olivier Couvert - Tél. 02 98 64 19 64



SPÉCIFICITÉ DU RECRUTEMENT SOUS STATUT D'APPRENTI :

l'admission résulte de la signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat, une entreprise et l'IFRIA Ouest.

Le recrutement des apprentis s'effectue en 1^{ère} année.

INGÉNIEUR.E MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ



Formation sous statut étudiant

La formation d'ingénieur ESIAB de spécialité « Microbiologie et Qualité » prépare les étudiants à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits et services en réponse aux exigences du législateur, aux attentes des consommateurs et aux besoins des entreprises.

1^{ère} année > bases

Orientée sur l'acquisition et la consolidation de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être en :

- Microbiologie générale, 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

4 semaines
minimum de stage
en entreprise

2^{ème} année > pré-spécialisation

Consacrée à un approfondissement et un élargissement des connaissances en :

- Génie industriel alimentaire et procédés de fabrication des aliments
- Qualité des produits animaux et des produits de la mer
- Altérations microbiologiques des aliments
- Qualité et maîtrise des risques, toxicologie
- Biotechnologie et génie de l'environnement
- Santé et sécurité au travail (droit du travail), management d'équipe et gestion de production
- Management des données, veille scientifique et technologique, entrepreneuriat
- Langues étrangères

12 semaines
minimum de stage en
entreprise ou
laboratoire

3^{ème} année > spécialisation (possibilité d'alternance en contrat de professionnalisation)

Permet aux étudiants de conforter, exploiter et valoriser les compétences acquises et d'acquérir des compétences sectorielles par un choix d'option

5 OPTIONS AU CHOIX :

- Option A :** Qualité dans les industries Agroalimentaires
- Option B :** Qualité en Établissement de Santé
- Option C :** Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène Corporelle
- Option D :** Marketing et Vente
- Option E :** Recherche

3 DOUBLES DIPLÔMES :

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

SUR LES 3 ANNÉES DE FORMATION :

- > 6 mois minimum de stage en entreprise ou laboratoire
- > Séjour d'au moins 12 semaines à l'étranger dans le cadre d'un stage ou d'un semestre d'échange ERASMUS+ ou autre.

L'ingénieur en Microbiologie et Qualité de l'ESIAB acquiert un ensemble de compétences scientifiques, techniques et relationnelles lui permettant de s'insérer professionnellement dans les filières agroalimentaires, les entreprises de conseil, d'audit ou de formation, les industries de l'hygiène corporelle, de la cosmétique et de la parapharmacie, le secteur hospitalier, les instituts techniques, et les organismes publics.



INSERTION
PROFESSIONNELLE

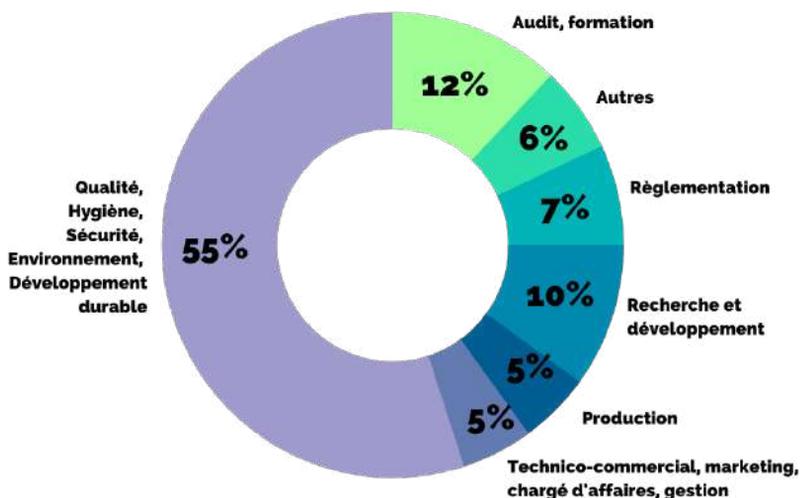
PRINCIPALES FONCTIONS EXERCÉES
PAR LES DIPLÔMÉS 2018/2020

< 2 mois

durée moyenne de
recherche du 1^{er}
emploi

95 %

des jeunes diplômés
ont un emploi
correspondant à leur
formation 6 mois
après la sortie de
l'école



EXEMPLES DE MÉTIERS

Responsable qualité

Définir et mettre en œuvre la politique qualité en concertation avec les interlocuteurs internes et externes.

Ingénieur R&D

Concevoir, définir et réaliser des projets de création ou d'amélioration de produits, procédés ou analyses.

Responsable marketing produit

Proposer et mettre en œuvre une stratégie de développement



7%

des diplômés
poursuivent
leurs études
(doctorat, etc.)

INGÉNIEUR.E AGROALIMENTAIRE



Formation sous statut apprenti ou sous statut étudiant

La formation d'ingénieur ESIAB de spécialité « Agroalimentaire » prépare les apprentis et étudiants 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 dans les domaines du marketing, de la vente de produits ou de la direction d'entreprise en agroalimentaire ou dans des secteurs connexes (biotechnologie, cosmétiques, etc.).

1^{ère} année > bases

Orientée sur l'acquisition et la consolidation de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être en :

- 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

> **4 semaines** minimum
de stage **pour les étudiants.**
> **30 semaines** de formation en
entreprise **pour les apprentis.**

2^{ème} année > pré-spécialisation

Consacrée à un approfondissement et à un élargissement des connaissances en :

- 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

> **12 semaines** minimum
de stage **pour les étudiants.**
> **28 semaines** de formation en
entreprise **pour les apprentis.**

3^{ème} année > spécialisation

Permet aux étudiants de conforter, exploiter et valoriser les compétences acquises et d'acquérir des compétences sectorielles par un choix d'option.

Cette dernière année se caractérise par la réalisation d'un projet d'innovation.

2 options au choix

Produits et Procédés en Industries Agroalimentaires

- Numérisation de l'entreprise et de la production, robotisation
- Risques chimiques et microbiologiques dans l'agroalimentaire
- Management d'équipe et d'entreprise, marketing et droit du travail
- Communication, développement personnel et langues étrangères

> **6 mois** minimum de stage **pour les étudiants**
> **36 semaines** de formation en entreprise **pour les apprentis.**

Biotechnologies Marines

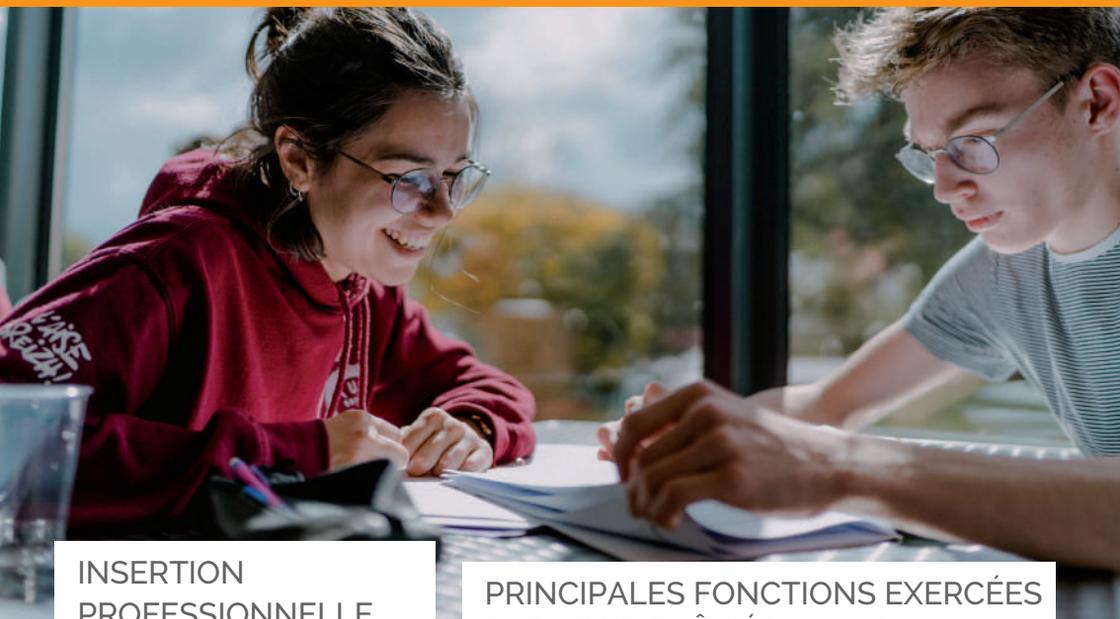
(cours dispensés en anglais à Brest)

- Molécules marines d'origine animale, végétale et microbiennes
- Génomique, biotechnologies bleues
- Innovation, acceptabilité sociale et entrepreneuriat
- Communication, développement personnel et langues étrangères

6 mois minimum de stage

> Pour les apprentis, séjour d'au moins 8 semaines à l'étranger et pour les étudiants, séjour d'au moins 12 semaines à l'étranger dans le cadre d'un stage ou d'un semestre d'échange d'ERASMUS+ ou autre.

L'ingénieur en Agroalimentaire de l'ESIAB possède des compétences pluridisciplinaires lui permettant d'occuper un large spectre de fonctions répondant aux besoins des entreprises agroalimentaires ou de secteurs connexes (biotechnologies, cosmétiques, etc.).



INSERTION
PROFESSIONNELLE

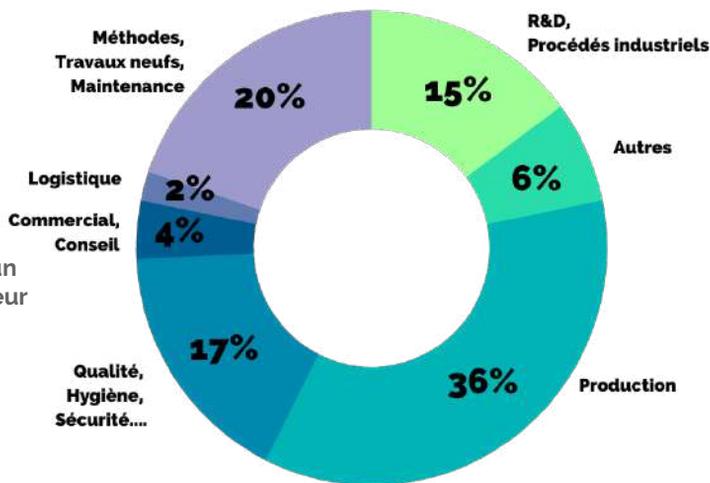
PRINCIPALES FONCTIONS EXERCÉES
PAR LES DIPLÔMÉS (2018/2020)

< 2 mois

durée moyenne de recherche du 1^{er} emploi

95 %

des jeunes diplômés ont un emploi correspondant à leur formation 6 mois après la sortie de l'école



EXEMPLES DE MÉTIERS

Responsable de production

Piloter la fabrication des produits, améliorer les process, garantir la performance des ateliers, animer les équipes.

Contrôleur de gestion industrielle

Collecter et exploiter les données production, pour optimiser la performance de l'entreprise.

Chef de projet industriel

Concevoir et conduire l'implantation d'ensembles industriels dans des cadres budgétaires et réglementaires définis.

L'APPRENTISSAGE

choisir l'alternance école / entreprise



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



Depuis 1999, l'ESIAB, en partenariat avec l'IFRIA Ouest, propose d'obtenir le diplôme **d'ingénieur en Agroalimentaire** par la voie de l'apprentissage.



CFA Agroalimentaire
contact@ifria-ouest.fr
www.ifria-ouest.fr

3 ans de formation en alternance et rémunérée

L'apprenti alterne périodes en entreprise (60% du temps) et périodes d'enseignement (40% du temps) tout en étant salarié de l'entreprise (contrat d'apprentissage de 3 ans).

De nombreux avantages :

- expérience professionnelle accrue,
- opérationnalité et responsabilité progressive,
- expérience significative,
- entrée facilitée dans la vie active.

De la 1^{ère} à la 3^{ème} année, 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.

La formation des apprentis à l'ESIAB dure 3 ans et est identique à celle des étudiants.

À l'issue de sa formation, l'apprenti exploite et valorise les compétences acquises par la réali-



PLANNING DE L'ALTERNANCE (exemple)

3 ANNÉES DE FORMATION
 60 % du temps en entreprise

36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
[Orange]																[White]												[Orange]																							

semaines **2^{ème} année (ESIAB : 25 semaines, Entreprise : 28 semaines)**

36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
[Orange]																[White]												[Orange]																							

semaines **3^{ème} année (ESIAB : 16 semaines, Entreprise : 36 semaines)**

36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
[Orange]																[White]												[Orange]																							

Période en entreprise Période à l'ESIAB

FORMATION CONTINUE & VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)



Université de Bretagne Occidentale

Formation continue

Forte de ses compétences en recherche et formation dans les domaines de la microbiologie, de la qualité et de l'agroalimentaire, l'ESIAB peut proposer différentes formations sur mesure pour accompagner le développement des compétences des salariés des structures industrielles ou institutionnelles. S'appuyant sur le Service Universitaire de Formation Continue et d'Alternance de l'UBO, l'ESIAB mobilise ses équipes pédagogiques et ses équipements pour délivrer des formations au plus près des attentes de ses partenaires.

De plus, les cursus d'ingénieurs proposés par l'ESIAB sont accessibles en reprise d'études.

Contacts

sufca@univ-brest.fr

VAE

Obtenir un diplôme de l'ESIAB par la Validation des Acquis de l'Expérience

En prenant en compte l'ensemble des connaissances et compétences professionnelles acquises dans le cadre d'activités salariées, non salariées, bénévoles ou associatives, exercées en continu ou non pendant une durée d'au moins un an, vous pouvez demander à valider tout ou partie d'un diplôme d'ingénieur de l'ESIAB.

Que vous résidiez ou non en Finistère, le Bureau REVA (Reprise d'Etudes et Validation d'Acquis) de l'UBO vous accompagnera à chaque étape de la démarche (recevabilité administrative, constitution du dossier de VAE, préparation au jury) ainsi que dans votre recherche de financement.

Contacts

reva@univ-brest.fr



La certification a été délivrée au titre des actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILANS DE COMPÉTENCES
ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Le 10 décembre 2021, l'Université de Bretagne Occidentale a obtenu la certification Qualiopi. Elle est délivrée par un organisme indépendant, après un audit basé sur le Référentiel National Qualité issu de la loi pour la "liberté de choisir son avenir professionnel" du 5 septembre 2018.

L'UBO est ainsi la 1ère Université bretonne et même du Grand Ouest à obtenir cette certification. Tous les 18 mois, la certification devra être renouvelée à l'issue d'un nouvel audit.

Cette certification atteste de la qualité de nos formations, mais également notre capacité à adapter, ou créer les programmes en fonction des besoins des acteurs locaux et de l'évolution du monde socio-économique.

L'INTERNATIONAL

Des ingénieurs ouverts au monde

Afin de permettre aux étudiants de devenir des ingénieurs opérationnels dans un contexte économique mondialisé, les séjours à l'étranger (d'au moins 12 semaines pendant le cursus) et la pratique d'une LV1 (anglais) et d'une LV2 (allemand ou espagnol) sont obligatoires.

L'obtention du niveau B2 en anglais conditionne la remise du diplôme d'ingénieur.

Les élèves-ingénieurs ont la possibilité de réaliser leur mobilité internationale dans le cadre d'un stage en entreprise ou en laboratoire ou d'un semestre dans une université partenaire.

95% des étudiants en mobilité à l'étranger ont pu bénéficier d'une bourse.

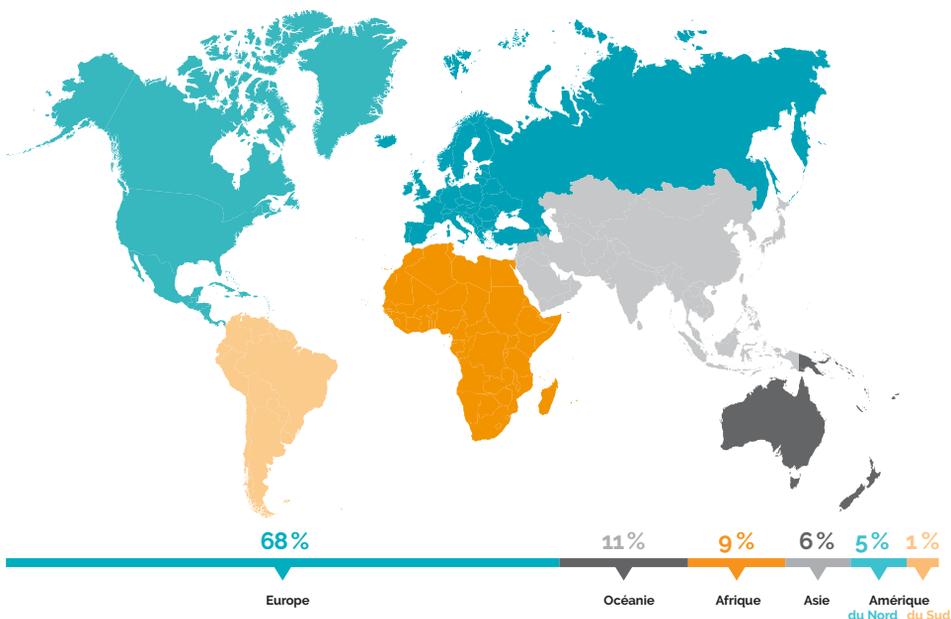
La dimension internationale de nos formations se traduit également par :

- **Un enrichissement culturel** par la présence d'étudiants internationaux sur les campus,
- **L'engagement actif de l'école dans des programmes européens et internationaux facilitant les mobilités étudiantes à travers le monde,**
- **Un cursus structuré en semestres validés séparément (système LMD)** facilitant un départ ou une arrivée en cours d'année,
- **12 partenariats de l'ESIAB formalisés par des conventions** en Espagne, Italie, Allemagne, Slovaquie, Hongrie, Argentine, Chine, Cameroun et au Maghreb,
- **30 partenariats académiques de l'UBO bénéficiant à l'ESIAB** dans 14 pays,
- **Des enseignants-chercheurs intégrés** dans des réseaux internationaux pour leur activité de recherche.
- **L'UBO est université Européenne SEA EU**



Mobilité internationale des élèves-ingénieurs de l'ESIAB

en 2014/2020



LA RECHERCHE



L'appui des formations sur la recherche constitue un atout majeur pour les étudiants de l'ESIAB.

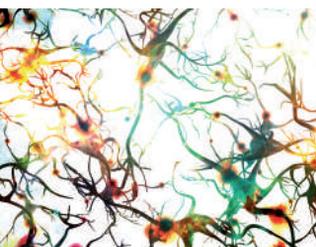
Les enseignants-chercheurs de l'ESIAB sont engagés dans 6 unités de recherche labellisées. Ils entretiennent des collaborations avec de nombreuses équipes à l'échelle européenne et internationale.

La démarche de recherche et l'avancée des connaissances nourrissent les processus d'innovation et irriguent les enseignements.

Les stages en laboratoire de recherche, en France ou à l'étranger, font partie intégrante du cursus.

Les collaborations industrielles sont nombreuses et s'appuient sur les plateformes technologiques de l'ESIAB (EQUASA*, UBOCC**). Elles sont favorisées par un écosystème de l'innovation très favorable (centres techniques, technopôles, pôles de compétitivité, SATT Ouest Valorisation, etc.).

Cet environnement de recherche favorise la poursuite d'études en thèse pour les étudiants de l'ESIAB qui le souhaitent.



* Études en QUALité et Sécurité des Aliments

** UBO Culture Collection

UNITÉS DE RECHERCHE LABELLISÉES

LUBEM

Laboratoire Universitaire de Biodiversité et Ecologie Microbienne

Unité de Recherche, UR n°3882 - UBO
USC INRAE 1504-UBO

LGGFB

Laboratoire de Génétique, Génomique Fonctionnelle et Biotechnologies

UMR 1078 - UBO, INSERM,
Etablissement Français du Sang,
CHRU de Brest

Lab-STIC

Laboratoire des Sciences et Techniques de l'Information, de la Communication et de la Connaissance

UMR 6285 - UBO, CNRS, IMT Atlantique,
UBS, ENIB, ENSTA Bretagne

LEMAR

Laboratoire des sciences de l'Environnement MARin

UMR 6539 - UBO, CNRS, IRD, Ifremer

LEGO

Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest Information Coordination Incitations

Unité de Recherche, UR n°2652 - UBO,
IMTA, UBS

LIEN

Laboratoire Interactions Epithéliums Neuronnes

Unité de Recherche, UR n°4685 - UBO

CAMPUS, VIE DE L'ÉCOLE

Brest et Quimper, 2 villes attractives :



Finistère

1200 km
de côtes,
de criques abritées
et de plages*

Cadre de vie

BREST
1ère Ville

de France où "il fait
bon travailler"***

parmi les métropoles
intermédiaires, classement
Arthur Loyd 2021.

Vivre

coût moyen
883€/mois
pour un étudiant
Loyer compris

Sur les 40 plus grosses
villes universitaires en
fonction de leur coût
de la vie étudiante
Brest est classé 4^{ème}**

*Source : *Tourisme en Finistère*

**<https://www.arthur-loyd.com/actualites/les-villes-ou-il-fait-bon-travailler-d-apres-le-barometre-arthur-loyd-edition-2021>

***Source : *classement des villes en fonction du coût de la vie étudiante. UNEF 2019*

LA VIE À L'ÉCOLE

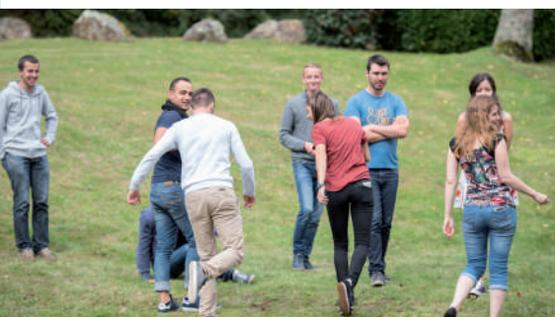
Le Bureau des Élèves est en relation étroite avec ceux des autres écoles d'ingénieurs de Brest pour l'organisation de manifestations communes (tournois sportifs, manifestations culturelles, ...).

Les élèves participent également à l'organisation d'activités et de manifestations spécifiques à l'école :

- Participation à divers salons professionnels (CFIA, SIAL...)
- Réalisation de voyages d'études à l'étranger
- FABLAB agroalimentaire de l'UBO « Open Factory »
- Junior entreprise
- Représentation aux salons étudiants (Brest, Rennes...), forums d'établissements et portes ouvertes de l'école
- Organisation conjointe de réunions périodiques avec l'Association des Anciens Élèves, (forums des métiers, journée des anciens, ...)
- Participation à la course-croisière de l'EDHEC



Brest



Imper



ésiab BREST

Ingénieur.e Microbiologie & Qualité

Technopôle Brest Iroise
29280 Plouzané
Tél. : **+33 (0)2 90 91 51 00**
Mail : esiab@univ-brest.fr

ésiab QUIMPER

Ingénieur.e Agroalimentaire

2 rue de l'Université
29334 Quimper
Tél. : **+33 (0)2 98 64 19 49**
Mail : esiab@univ-brest.fr

 [ESIABatlantique](#)

 [ESIABatlantique](#)

 [esiab_ecole_ingenieur.es](#)

 [esiabatlantique](#)



www.univ-brest.fr/esiab

UBO

Université de Bretagne Occidentale



Cti



IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIERE ALIMENTAIRE