Ingénieur Microbiologie et Qualité

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 24156496F — Mise à jour : 6 juillet 2026

Organisme responsable : **Université de Bretagne Occidentale - UBO**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation s'articule sur 3 ans (de semestre 5 à semestre 10), soit 130 semaines de formation dont 42 semaines de stage.
Volume horaire en face-à face compris entre 1880 et 1940h suivant les options choisies
L'ingénieur "Microbiologie et Qualité" gère les différentes composantes de la qualité des produits pour mieux la maîtriser et conduit les démarches relatives à l'assurance qualité et la certification en entreprise. Il gère aussi les aspects d'organisation, techniques, humains et financiers de la qualité et de la sécurité des produits de consommation
allant de la production jusqu'à la distribution. En interaction permanente avec la direction, la maîtrise et le personnel d'exécution, il anime et fait vivre le système qualité de l'entreprise. Il prend aussi en charge les aspects de la santé et sécurité au travail, de l'environnement et de l'éthique. Il s'assure enfin que les spécifications sont conformes aux cahiers des charges tout au long de la chaîne.

1. Assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits élaborés à partir de matrices biologiques

- Veiller à la conformité de l'hygiène des procédés et de l'application des procédures qualité
- Veiller à la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits en lien avec la formulation et le process
- Contrôler la conformité réglementaire des produits et des emballages

2. Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits et de développement durable

- Mettre en place l'analyse des dangers (système HACCP) et la faire vivre
- Maîtriser les outils de management des données
- Mettre en place une procédure de certification

3. Concevoir et mettre en oeuvre des projets dans un contexte industriel et international

- Planifier, animer et encadrer des projets en utilisant des outils de gestion de projet, de management et de communication
- Evoluer dans un contexte international
- Participer à la stratégie de développement de l'entreprise

Programme

Retrouvez le programme complet sur le catalogue de formation de l'UBO sur
https://formations.univ-brest.fr/fr/index.html

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau Master, ingénieur - Bac +5 et plus**

Liste des certifications

Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de l'université de Brest spécialité microbiologie et sécurité sanitaire
Code RNCP : 35788

Métiers associés

H1206 — Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1302 — Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1402 — Management et ingénierie méthodes et industrialisation

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 — Management et ingénierie de production

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1869939S	Présentiel	Brest	01/09/2025	31/08/2028

Source : GREF Bretagne #24156496F