Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de Bretagne INP spécialité microbiologie et sécurité sanitaire (université de Brest)

Cursus Ingénieur Microbiologie et Qualité - (2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213560F — Mise à jour : 15 septembre 2026

Organisme responsable : **CFA IFRIA OUEST**

Présentation de la formation

Objectifs

- Connaître et comprendre un large champ de savoirs en sciences biologiques et en management de la Qualité pouvant être mobilisés pour résoudre des problématiques simples à complexes dans les filières agroalimentaires mais également les secteurs de l'hygiène, de la cosmétique et des produits d'hygiène corporelle et les établissements de santé, en laboratoires de recherche ou recherche et développement, ou dans le domaine du marketing/vente.
- Maîtriser des méthodes et des outils de l'ingénieur Qualité : identification, conceptualisation et résolution de problématiques même incomplètement définies, l'utilisation des approches numériques et des outils informatiques pour le management des données et la gestion de projets, et la pratique du travail collaboratif.
- Proposer, concevoir, mettre en place, optimiser et qualifier des solutions potentiellement innovantes, en utilisant une approche exhaustive intégrant les aspects techniques, matériels, humains, sociétaux et environnementaux.
- Rechercher, intégrer et valoriser des informations pertinentes et les exploiter dans un objectif de mise en place de dispositifs expérimentaux et ce spécifiquement dans le domaine de la sécurité sanitaire des matrices biologiques, et dans un contexte national ou international.
- Interagir avec l'ensemble des services d'une entreprise en mobilisant des savoirs, savoir-être et savoir-faire en communication et management afin de prendre en considération l'entreprise dans son intégralité (productivité, qualité, dimension économique, stratégie,…).
- Intégrer une démarche de Santé, Sécurité au Travail (SST) et de Développement Durable et Responsabilité Sociétale (DDRS) dans l'entreprise.
- Mobiliser un ensemble de compétences interpersonnelles dans son activité au quotidien: esprit d'équipe, engagement, communication, empathie, gestion du temps, capacité d'adaptation…
- Imaginer et Développer des projets d'envergure différente, à l'échelle d'un service, du site, de l'entreprise ou de la société.
- Se connaître, s'autoévaluer, et développer ses compétences tout au long de son parcours professionnel dans une logique d'amélioration continue.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4

Niveau de sortie

Niveau Master, ingénieur - Bac +5 et plus

Liste des certifications

Ingénieur diplômé de l'école supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de Bretagne INP spécialité microbiologie et sécurité sanitaire (université de Brest)

Code RNCP : 42753

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

M1402 — Conseil en organisation et management d'entreprise

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2331561S	Présentiel	Plouzané	01/09/2027	31/08/2029

Source : GREF Bretagne #26213560F