



Habilité par la Commission des Titres d'Ingénieur 

**FRAIS DE SCOLARITÉ : 601€ / an + CVEC 100€/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 sont dans ce cas, exonérés des droits d'inscription universitaire et de la CVEC.

**Etablissement Public** du Ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation

# Admission



## Admission en 1<sup>ère</sup> 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, PT

## Admission en 2<sup>ème</sup> année

**Concours sur titre et entretien éventuel**

Licence L3  
ou

Master M1 ou M2  
*Biologie, Chimie,*



confère le grade de **MASTER**

## Contacts scolarité :

**Plouzané :** concours\_esiab\_plouzane@univ-brest.fr ; Tél. 02 90 91 51 13  
**Quimper :** concours\_esiab\_quimper@univ-brest.fr ; Tél. 02 98 64 19 64

## Formation continue et VAE

Obtenir un diplôme de l'ESIAB par la Validation des Acquis de l'Expérience  
sufca@univ-brest.fr reva@univ-brest.fr

# ésiab

## SITE DE BREST/ PLOUZANÉ

Ingénieur.e

**Microbiologie & Qualité**

Technopôle Brest Iroise

29280 PLOUZANÉ

Tél : +33(0)2 90 91 51 00

Mail : esiab@univ-brest.fr

## SITE DE QUIMPER

Ingénieur.e

**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



ESIABatlantique



www.univ-brest.fr/esiab

# ésiab

ÉCOLE D'INGÉNIEURS



## Révèle tes talents

# Deviens ingénieur.e



# INGÉNIEUR.E

## MICROBIOLOGIE & QUALITÉ



### Formation sous statut étudiant ou sous statut apprenti

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.

NEW

Ouverture d'une voie FISEA dès la rentrée 2024/2025 !  
1 an sous statut étudiant & 2 ans sous statut apprenti

### 1<sup>ère</sup> année > bases

> 10 mois de stage en entreprise ou laboratoire 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**

### 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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
- Toxicologie alimentaire
- Modélisation du risque
- Stratégie, gestion de projet, éthique financière
- Langues étrangères

#### 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

# INGÉNIEUR.E PRODUCTION, INNOVATION

## BIOTECHNOLOGIES EN AGROALIMENTAIRE



### Formation sous statut étudiant ou sous statut apprenti

Développer de nouveaux procédés et produits. Piloter la production, définir et mettre en œuvre une politique qualité-hygiène-sécurité-environnement. Devenir directeur d'entreprise en agroalimentaire ou dans des secteurs connexes (biotechnologie, cosmétiques, etc).

### 1<sup>ère</sup> année > bases

> 10 mois de stage en entreprise 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

### 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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»

#### 4 options au choix

- Numérisation de la production
- Biotechnologies alimentaires
- Emballage
- Biotechnologies marines

#### 1 double diplôme :

- **Master Biotechnologies marines**  
(6 mois de cours dispensés en anglais à Brest)

## 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
- expérience professionnelle accrue
- montée en compétences
- 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.

IFRIA OUEST propose d'obtenir le diplôme d'ingénieur par la voie de l'apprentissage.

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



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 3<sup>e</sup> année est accessible en contrat de professionnalisation aux étudiants



#### SUR LES 3 ANNÉES DE FORMATION :

> 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+

## ET APRÈS ?



< 2 mois  
durée moyenne de recherche  
du 1<sup>er</sup> emploi



95%  
des jeunes diplômés ont un emploi  
6 mois après leur sortie de l'école

### MÉTIERS EXERCÉS

- Responsable production
- Ingénieur R&D
- Responsable QHSE
- Responsable marketing produits
- Chef de projet industriel
- Ingénieur en laboratoire de recherche

### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Industrie agroalimentaire
- Cosmétique, hygiène corporelle
- Industrie de la santé
- Biotechnologies
- Audit, conseils, formation
- Organismes publics