



Habilitée par la Commission des Titres d'Ingénieur 

FRAIS DE SCOLARITÉ : 618€ / an + CVEC 103€ / 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^{ère} 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

Admission en 2^{ème} 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

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



www.univ-brest.fr/esiab

ésiab

ÉCOLE D'INGÉNIEURS



Révèle tes talents

Deviens ingénieur.e



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

INGÉNIEUR.E MICROBIOLOGIE & QUALITÉ



Formation sous statut étudiant ou étudiant/apprenti

La formation prépare les étudiants à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits et services dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé, de l'hygiène corporelle des cosmétiques, du luxe...

NEW Ouverture d'une voie FISEA en 2024/2025 !
1 an sous statut étudiant & 2 ans sous statut apprenti

1^{ère} 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^{ème} 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^{ème} 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

La formation prépare les étudiants et apprentis 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 de management et de marketing dans les secteurs de l'agroalimentaire, des biotechnologies, de l'industrie chimique, de l'alimentation animale...

1^{ère} 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^{ème} 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^{ème} 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 alimentaires

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



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^e année est accessible en contrat de professionnalisation aux étudiants

MOBILITÉ INTERNATIONALE

SUR LES 3 ANNÉES DE FORMATION :

- > Pour les apprentis, séjour d'au moins **8 semaines à l'étranger**
- > 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^{er} 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