



Diplôme d'ingénieur AGROALIMENTAIRE



Parc Technologique Universitaire

Conditions d'admission

- > **En premier cycle** : après le baccalauréat (procédure admission post-bac)
 - > **En cycle ingénieur** : après deux années d'études post-bac (DUT, CPGE, L2/L3)
- Sur dossier et entretien**

Stage

- > **Premier cycle**
P1 et P2 : stage découverte du milieu professionnel 4 semaines
- > **Cycle ingénieur**
I1 : Année 3 : stage ouvrier 2 mois
I2 : Année 4 : stage en pays anglophone, 4 mois
I3 : Année 5 : stage en Europe, 5 mois

Contacts

Renseignements sur le contenu pédagogique :

- > P1
Oanh CHAU
Mél : oan.chau@univ-reunion.fr
- > P2
Joël COUPRIE
Mél : joel.couprie@univ-reunion.fr
- > I1
Jean-Jacques KADJO
Mél : amangoua.kadjo@univ-reunion.fr
- > I2
Yannis CARO
Mél : yanis.caro@univ-reunion.fr
- > I3
Alain SHUM CHEONG SING
Mél : alain.shum@univ-reunion.fr

Renseignements sur la scolarité et l'inscription :

Perrine VAULDIN
Tél : 0262 48 33 44
Fax : 0262 48 33 48
Mél : perrine.vauldin@univ-reunion.fr

Objectifs généraux

Le département Agroalimentaire de l'ESIROI forme des ingénieurs ESIROI qui apportent leurs connaissances en innovation de produits, de procédés en les adaptant au contexte culturel, économique et managérial des entreprises agroalimentaires. Ces compétences ont été acquises à la fois par un vécu conséquent en entreprise (11 mois de stage au minimum sur l'ensemble du cursus Ingénieur) et une mobilité nationale et internationale forte (4 mois à en pays anglophone et une année de formation en Europe).

Compétences visées

- Conception, mise en place de l'unité de production, de l'usine ou de la création de d'entreprise
- Formulation et évaluation sensorielle des aliments
- Santé et Nutrition
- Microbiologie Industrielle
- Gestion, management de l'entreprise agroalimentaire et de sa production, Innovation, Qualité, sécurité alimentaire, nutrition

Partenariats

AgroSup Dijon
Conseil Régional de La Réunion
IAE
Qualitropic

Débouchés

- Ingénieur en agroalimentaire en :
- Production
 - Recherche et développement
 - Qualité, hygiène et sécurité
 - Management

Modalités d'examens

- Contrôles continus tout au long de l'année
- Conditions de passage en année supérieure : moyenne des UE supérieure ou égale 12/20
- Conditions d'obtention du titre d'ingénieur :
 - > note supérieure ou égale 12/20 sur l'ensemble du cursus
 - > validation du niveau d'Anglais : 820
 - > validation du niveau d'informatique
 - > validation des stages
- Redoublement autorisé de deux semestres maximum (à la condition que ce ne soit pas le même)

Présentation des enseignements

Cycle préparatoire : P1

Semestre 1	Semestre 2
Langues vivantes étrangères Formation générale et regards sur le monde actuel Mathématiques générales Physique générale Chimie Education physique et sportive	Langues vivantes étrangères Formation générale et regards sur le monde Mathématiques Mécanique des fluides et thermodynamique Sciences de la vie Informatique appliquée aux sciences Education physique et sportive Projets personnels encadrés

Cycle préparatoire : P2

Semestre 3	Semestre 4
Langues vivantes étrangères Sciences humaines et sciences économiques Algèbre Physique générale Chimie Microbiologie Education physique et sportive	Langues vivantes étrangères Communication Analyse et algèbre Thermodynamique et énergétique des systèmes ouverts Physicochimie analytique Biosciences alimentaires Informatique scientifique Education physique et sportive Projets personnels encadrés Stage 4 semaines

Cycle d'ingénieur : I1

Semestre 5	Semestre 6
Langues vivantes étrangères Expression et communication Automatique et chaîne de mesures Bases des biosciences alimentaires Génie industriel alimentaire Statistiques Microbiologie et outils de contrôle Gestion de l'entreprise Economie d'entreprise L'industrie agroalimentaire	Langues vivantes étrangères Informatique Les aliments Les phénomènes de dégradation Evaluation quantitative des aliments Gestion de l'entreprise Economie du développement agroalimentaire Pratique Projets Encadrés Stage de 9 semaines en entreprise agroalimentaire avec minimum de 3 semaines de travail ouvrier

Cycle d'ingénieur : I2

Semestre 7	Semestre 8
Langues vivantes étrangères Systèmes d'information Génie biologique alimentaire Méthodologie du dimensionnement de l'usine agroalimentaire Gestion de la production Gestion de la qualité Gestion des entreprises Droit en entreprise	Langues vivantes étrangères Génie des procédés alimentaires Analyse de données Gestion des entreprises Economie du développement agroalimentaire Projets encadrés Stage de 4 mois en pays anglophone

Cycle d'ingénieur : I3

Semestre 9	Semestre 10
A La Réunion (100h) Formation à l'internationalisation Le développement économique A Dijon (446h environ) Langues vivantes Gestion de l'innovation Economie-Gestion-Sciences humaines (sociologie) Communication Méthodologie des plans d'expériences	UE de spécialisation 1 au choix (250 à 280h) à Dijon Formulation et qualité des aliments Conception de procédés agroalimentaires Microbiologie industrielle et biotechnologie Industrie agroalimentaire et santé publique Qualipack UE obligatoire à Dijon Projets encadrés Stage de 5 mois en industrie en France ou à l'étranger