

INGÉNIEUR EN ALTERNANCE

Contrat de professionnalisation de 12 mois (niveau bac +5)

Objectifs et structure de la formation

Face à l'évolution des enjeux sociétaux liés aux domaines agricole, agroalimentaire et de l'environnement et face à une concurrence toujours plus vive, l'avenir des entreprises agricoles et alimentaires se situe :

- dans la meilleure gestion des territoires, sur les plans techniques, organisationnels et humains,
- dans l'innovation en matière de méthodes, de produits et de procédés,
- dans la maîtrise de la qualité à tous les stades de la chaîne du producteur au consommateur,
- et dans la conquête de nouveaux marchés.

Ces enjeux sont au cœur des formations d'ingénieurs de l'Institut Agro Dijon.

La dominante d'approfondissement, dernière année du cursus de formation, contribue efficacement à la professionnalisation des ingénieurs.

Contrat de professionnalisation :
Contrat d'un an dont 415h à l'Institut Agro Dijon
Mission en entreprise permettant de valider :
- la réalisation d'un projet d'ingénieur
- le mémoire de fin d'études

3^e année : dominante d'approfondissement

Expérience internationale
Stage de recherche ou réalisation d'une mission opérationnelle en entreprise (5 mois)

Vers le projet d'ingénieur : méthodologie, démarche de projet

2^e année : cycle de spécialité agronomie ou agroalimentaire

Stage en exploitation agricole ou industrie alimentaire (6 semaines)

Vers le projet d'ingénieur : analyse documentaire

1^{ère} année : cycle commun et cycle de spécialité agronomie ou agroalimentaire

Les élèves ingénieurs choisissent une dominante parmi les 14 dominantes d'approfondissement

o **AGIR pour les territoires : Agricultures, alternatives, Gouvernance, Initiatives, Ruralités** : projet de territoire et organisation collective ; localisation des activités et des populations ; diagnostic territorial ; politiques et dispositifs d'intervention ; conception, conduite et évaluation d'activités agricoles et rurales)

o **Agroécologie pour des productions végétales durables** : productions végétales ; gestion de l'espace et de l'environnement ; agronomie, biodiversité ; expérimentation.

o **Ingénierie de l'élevage** : productions animales, grands herbivores ; systèmes d'élevage et durabilité ; services à l'élevage ; filière ; territoire)

o **Sciences et Techniques des Equipements Agricoles** : agroéquipements ; nouvelles technologies ; agriculture de précision ; chaîne de puissance ; valorisation de la biomasse et des effluents ; marketing et commercialisation

o **Ressources, Données, Diagnostics, Changements climatiques** : gestion durable, milieux naturels, traitement de données outils numériques, diagnostics en environnement

o **Stratégie et Organisation des Filières et Entreprises Agricoles et Agroalimentaires** : économie des filières ; stratégies des entreprises ; économie et gestion de la qualité ; gestion de projets innovants ; sociologie ; politique agricole et alimentaire

o **Connaissance et Commerce des Vins** : vignoble et territoires ; stratégies commerciales et marketing ; valorisation des vins et des savoirs-faire, qualité et enjeux de la filière vitivinicole

o **Data et Numérique pour l'Agriculture et l'alimentation** : acquisition de données, aide à la décision, traçabilité, modélisation de données, aspects sociétaux du numériques

o **Production alimentaire : innovation et durabilité** : lignes de production industrielle et agrolimentaire ; opérations industrielles unitaires ; ingénierie industrielle de projets ; analyse et conduite de systèmes de productions)

o **Sustainable Food Formulation : Innovation, Choice if ingredients; Energy, Nutrition Trade challenges** : Formulate; food prototype; environnemental contraintes ; benchmarking

o **NutriSensAS** : nutrition ; santé publique ; attentes consommateurs ; éthique ; comportement alimentaire ; analyses des risques

o **Biologie Microbiennes et Fermentations Alimentaires** : procédés d'élaboration des produits fermentés et biotechnologiques ; gestion des qualités en temps réel avec une approche filière ; procédés de conservation des aliments et de sanitation des installations ; approche durable)

o **Foodpack : écoconcevoir des emballages alimentaires** : emballage ; conditionnement ; innovation ; marketing ; interaction contenu contenant ; écoconception)

o **Sens&Co** : évaluation sensorielle, connaissance du consommateur, qualité sensorielle des produits, méthodes et mesures de la qualité sensorielle

- o spécialité ingénieur agroalimentaire
- o spécialité ingénieur agronome

Dispositif de l'alternance

La formation est répartie sur 12 mois et le contrat commence le 1^{er} octobre. La soutenance du mémoire de fin d'études est incluse dans le contrat.

L'essentiel de la formation est dispensé pendant les six premiers mois du contrat de travail avec un rythme d'alternance de 15 jours environ. L'alternant est ensuite en immersion totale dans l'entreprise. Son encadrement est assuré par un tuteur en entreprise et par un tuteur enseignant de l'Institut Agro Dijon. Ces derniers élaborent conjointement le parcours de l'alternant en entreprise, en référence aux contenus pédagogiques de la dominante d'approfondissement du cursus d'ingénieur, en intégrant la compétence gestion de projet de l'ingénieur et le mémoire de fin d'étude.

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail en alternance à durée déterminée ou indéterminée avec une action de professionnalisation (59 jours). Le titulaire du contrat a droit comme tout autre salarié à cinq semaines de congés qu'il posera au cours de l'année (hors périodes de formation) en concertation avec son employeur.

Procédure de recrutement

Pour être admis en contrat de professionnalisation, les candidats doivent être élèves-ingénieurs à l'Institut Agro Dijon et être en situation de valider les deux premières années de leur cursus d'ingénieur.

Le recrutement est conditionné par l'acceptation de la candidature de façon conjointe par l'entreprise et par l'équipe pédagogique de l'Institut Agro Dijon. Après la décision de recrutement et avant le début du contrat, la direction des études de l'Institut Agro Dijon fournit un devis, un plan de formation nominatif, puis, une convention de formation à l'entreprise partenaire. L'entreprise transmet à son OPCO le contrat et les pièces jointes dans les 5 jours ouvrables qui suivent le début du contrat de travail.

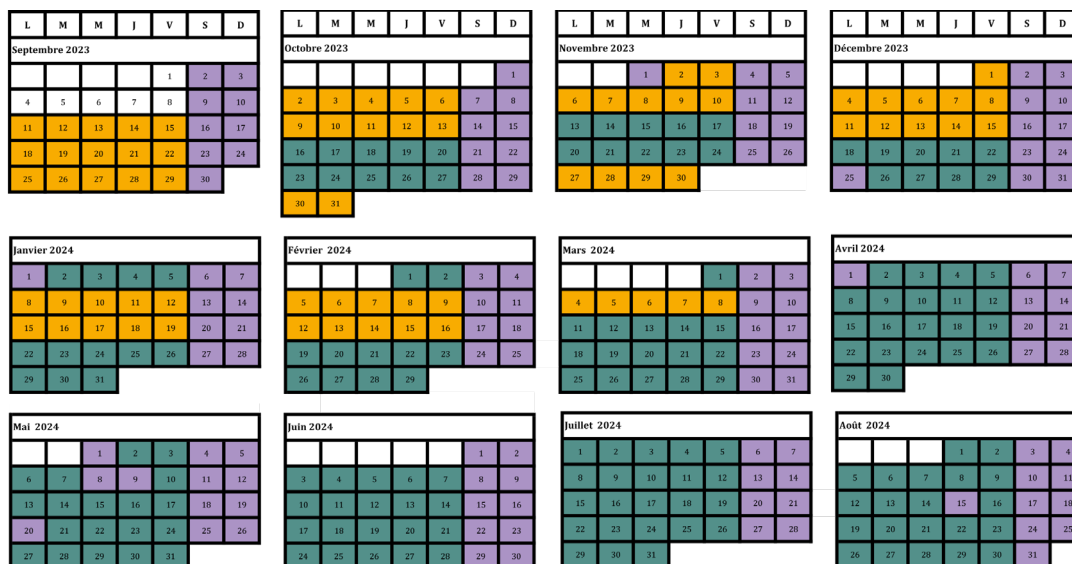
Coût de la formation et rémunération de l'alternant

Coût de la formation : 16 euros/heure de formation à l'Institut Agro Dijon. En cas de plafonnement de la prise en charge de l'OPCO, l'entreprise s'engage à prendre le différentiel à sa charge ou à le faire prendre en charge par son OPCO au titre du plan de formation.

La rémunération minimale de l'alternant est de 80% du smic (**alternant de 21 à 26 ans**).

Des incitations financières sont accordées aux entreprises employant un salarié en contrat de professionnalisation sous certaines conditions.

Calendrier prévisionnel de la dominante en contrat de professionnalisation (année 2023/2024)



- Période de formation à l'Institut Agro Dijon (y compris les périodes d'examen et la soutenance de mémoire)
- Période en entreprise
- Jours fériés et week-end

CONTACT

Direction de l'Enseignement
et de la Vie Etudiante (DEVE)
Sabine PETIT
sabine.petit@agrosupdijon.fr
Tél. : 03 80 77 27 97