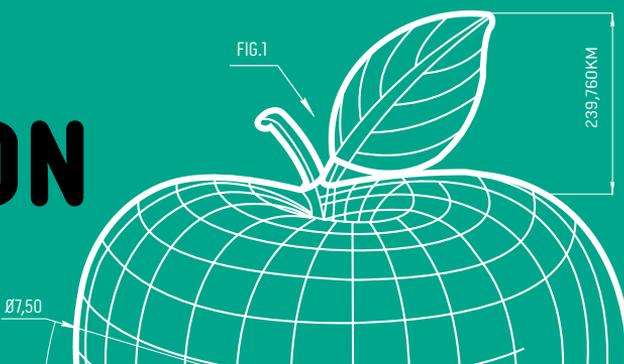


# INGÉNIEUR

# ALIMENTATION & SANTÉ



**AGROALIMENTAIRE • NUTRITION • PRÉVENTION SANTÉ •  
SCIENCES ET BIOTECHNOLOGIES ALIMENTAIRES • INNOVATION •  
MARKETING & COMMUNICATION RESPONSABLE**

 **BEAUVAIS**



- 300 ECTS
- 5 ANNÉES
- STATUT ÉTUDIANT OU ALTERNANT
- 17 SEMAINES À L'INTERNATIONAL

## AGIS POUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE !

Tu veux créer des aliments bons pour la **santé**, **améliorer la qualité nutritionnelle et aider à mieux manger** ? La formation Alimentation & Santé est faite pour toi ! Elle te permettra de concevoir des **produits innovants et durables** tout en respectant les besoins des consommateurs. Tu apprendras à maîtriser les

procédés de fabrication, à gérer des projets et à travailler en équipe. Grâce à une approche pratique et pluridisciplinaire, tu seras prêt à relever les défis de l'alimentation de demain et à jouer un rôle clé dans un secteur en pleine évolution.

  
**UniLaSalle**  
Beauvais

**DEMAIN COMMENCE ICI**



# ANNÉES 1 & 2

## CYCLE PREPA INTÉGRÉE

2 ans pour acquérir  
les bases scientifiques



Enseignement thématique  
LV1 & LV2  
Options d'ouverture  
Développement Durable et  
responsabilité sociétale  
Stage, terrain et projets

# ANNÉES 3, 4 & 5

## CYCLE INGÉNIEUR

3 ans pour s'orienter  
dans un domaine d'avenir



Statut étudiant ou alternant  
GoLaSalle, mobilités  
internationales, double diplôme  
Tronc commun de spécialité  
Parcours métiers au choix  
Stages & projets

## L'ALTERNANCE

À UniLaSalle, l'alternance en formation d'ingénieur te permet de lier théorie et pratique :

- un statut de salarié, un salaire déterminé en % du SMIC et progressif selon l'âge et l'année étude

## PROGRAMME DÉTAILLÉ



- pas de frais de scolarité pour l'alternant et frais de formation pris en charge par l'entreprise d'accueil
- un double tutorat pendant la durée de l'alternance
- 55% du temps en entreprise

## LES GRANDS ENJEUX DE CETTE FORMATION

**Recherche et Développement :** pour formuler des produits alimentaires aux bienfaits nutritionnels en faveur de la Santé.

**Prévention Santé :** pour coordonner des actions de prévention et d'éducation pour la santé auprès de populations ayant des besoins alimentaires spécifiques.

**Recherche en Alimentation Santé :** pour développer les expertises évaluant l'effet des aliments sur la santé.

**Marketing et communication :** pour être moteur des stratégies commerciales et mar-

keting de grandes marques dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la nutrition.

**Production :** pour coordonner et optimiser la production de produits alimentaires à petite échelle ou échelle industrielle.

**Qualité et Environnement :** pour analyser et maîtriser la qualité sanitaire, nutritionnelle, sensorielle des produits alimentaires et réduire leur impact environnemental.

**Restauration collective et de santé :** pour améliorer la qualité nutritionnelle et coordonner l'offre alimentaire.

## EMPLOYABILITÉ

➤ **84%** taux net d'emploi (après 6 mois)

➤ **39000€** salaire moyen brut annuel

➤ **61%** des étudiants ont un emploi avant d'être diplômés

## DOMAINES D'INSERTION

Entreprises Agroalimentaires • Organismes de prévention santé • Cabinets conseils, Distribution • Organismes de restauration collectives et de santé • Centres de Recherche

## ILS EMPLOIENT NOS INGÉNIEURS



# POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

- 1 Expertise unique :** seul diplôme d'ingénieur en France dédié à l'Alimentation et à la Santé, avec plus de 20 ans d'expérience, largement médiatisé (E=M6, Le Parisien, France 5...).
- 2 Outils pédagogiques innovants :** accès à un laboratoire culinaire, un espace d'analyse sensorielle, des ateliers de transformation alimentaire (pains, yaourts, bières), ainsi qu'une mini-usine de transformation de céréales et légumes et des laboratoires de biologie cellulaire et microbiologie.
- 3 Approche pratique :** projets concrets en partenariat avec des entreprises, stages, terrains d'étude, et possibilités d'alternance pour une immersion totale dans le monde professionnel.
- 4 Formation pluridisciplinaire :** cours sur la conception et l'analyse des produits alimentaires, ainsi que le marketing alimentaire pour comprendre les dynamiques de consommation et promouvoir des produits sains.
- 5 Engagement en éducation à la santé :** sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques alimentaires et aux choix nutritionnels.
- 6 Opportunités de participation à des concours** inter-écoles d'innovation alimentaire valorisants sur le plan professionnel
- 7 Une infrastructure de pointe :** laboratoire culinaire, laboratoire d'analyse sensorielle, ateliers de fabrications de produits alimentaires, salle de génie des procédés alimentaires, FoodLab.

## LES PARCOURS



Prévention santé



Marketing alimentaire



Production



Restauration collective



Qualité



Entrepreneuriat



Recherche et innovation en santé



Développement de produits alimentaires

## LES RÉUSSITES DE NOS ÉTUDIANTS



Concours Ecotrophéla FRANCE - Trophée d'argent



Je suis en charge de la création de nouvelles innovations en lien avec les équipes marketing et la R&D. Cela implique comprendre les tensions du marché et la désirabilité des consommateurs pour des créer de nouveaux produits.

**Chloé HÉBRARD** - Innovation Project Design Manager, Danone



Mon poste consiste à développer et accompagner un réseau de partenaires proposant le Parcours Longévité de l'Institut Pasteur de Lille, dispositif unique de médecine préventive. L'enjeu est de développer la médecine préventive pour permettre à la population de «vivre mieux plus longtemps».

**Clémence QUERE** - Cheffe de projet, Institut Pasteur



# UNILASALLE

UniLaSalle est un Établissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général (EESPIG), à statut associatif et à but non lucratif, en contrat avec l'État. Depuis 170 ans, l'école s'engage pleinement pour la réussite de ses étudiants.

**17**  
PROGRAMMES  
BAC+3 À BAC+6

**220**  
ENSEIGNANTS

**4 000**  
ÉTUDIANTS

**24 000**  
ALUMNI

**10%**  
ÉTUDIANTS  
INTERNATIONAUX

**70**  
NATIONALITÉS

# LA SALLE, 1<sup>ER</sup> RÉSEAU MONDIAL D'ÉDUCATION

Depuis plus de 300 ans, permettre à tous l'accès à l'éducation

**1 100**  
ÉTABLISSEMENTS

**80**  
PAYS

**650 000**  
ÉLÈVES DU PRIMAIRE  
AU SECONDAIRE

**64**  
UNIVERSITÉS À  
TRAVERS LE MONDE

**350 000**  
ÉTUDIANTS

**113 000**  
PERSONNELS  
ÉDUCATIFS

## ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

### EN PREMIÈRE ANNÉE

Tu es en terminale ou en 1<sup>er</sup> année d'études supérieures ? Pour intégrer UniLaSalle en 1<sup>er</sup> année, utilise la plateforme **Parcoursup**. Inscris-toi, sélectionne notre école et la formation d'ingénieur de ton choix. L'admission se fait sur dossier et entretien, évaluant ton potentiel et ta motivation.



### ENVIE D'EN SAVOIR + SUR LA FORMATION ?

### EN 2<sup>E</sup>, 3<sup>E</sup> OU 4<sup>E</sup> ANNÉE

Pour intégrer UniLaSalle en 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> année, postule directement via notre procédure d'admission parallèle. Sélection sur dossier et entretien pour évaluer ton parcours, tes compétences et ta motivation.



## NOUS CONTACTER

### Service Admissions

admissions.beauvais@unilasalle.fr  
03 44 06 93 46

**UniLaSalle**  
Beauvais

École d'ingénieurs  
Agronomie, Géosciences,  
Alimentation & Santé

