

*Ingénieurs à valeurs ajoutées*

# Ingénieur Alimentation et Santé

| Agroalimentaire | Nutrition | Qualité | Prévention |  
Management | Entrepreneuriat |

*Formations initiales : statut étudiant ou apprenti  
Formation tout au long de la vie*

**2019 - 2020**  
campus de Beauvais

[www.unilasalle.fr](http://www.unilasalle.fr)

\* L'essentiel est déjà en vous.

# Pourquoi devenir Ingénieur en Alimentation et Santé ?

C'est une formation unique, dans laquelle l'alimentation est traitée au regard de ses effets sur la santé. En cinq ans, vous devenez un expert engagé, capable de dépasser l'aspect scientifique de votre métier pour analyser les modes de vie et les tendances liées à l'alimentation, la santé et le bien-être. C'est une nouvelle dimension de la nutrition que nous vous proposons, où les problématiques de santé des populations sont au cœur de votre quotidien. Les enseignements, délivrés par des professionnels et des scientifiques spécialistes des relations entre alimentation et santé, laissent une place importante aux travaux de groupe. Votre faculté d'adaptation et la qualité de la pédagogie vous permettront de devenir un ingénieur capable d'évoluer dans un univers professionnel et scientifique pointu.



1/4 des élèves sont boursiers

Frais de scolarité : voir site Internet

Retrouvez sur notre site toutes les aides financières



**Laura Perraud,**  
(Alimentation & Santé (FIQA par apprentissage), 2015) Chef de Projet Recherche & Innovation – LESIEUR

« Les projets académiques et associatifs, la diversité des enseignants et les visites d'entreprises font la force de cette formation. Cette vision globale sur la filière agroalimentaire et l'acquisition de connaissances scientifiques solides me permettent aujourd'hui de concevoir et développer de nouveaux produits ou procédés de fabrication pour Lesieur. »



# 84%

des diplômés UniLaSalle qui cherchent un emploi sont en poste un an après la sortie de l'École.  
(Taux net d'emploi, enquêtes CGE de 2013 à 2017)



41%  
Agroalimentaire



15%  
Commerce distribution



12%  
Audit, Conseil

Autres industries : 11 %  
Restauration hors foyer : 7 %  
Santé (public/parapublic/territorial) : 5 %

Communication (y compris TIC) : 3 %  
Enseignement, recherche : 3 %  
Autres : 3 %

**Les secteurs qui recrutent**  
(Enquêtes CGE de 2015, 2016, 2017)

Moins de  
**3** mois

Temps d'accès au premier emploi pour les diplômés en poste.

(Enquêtes CGE de 2015, 2016, 2017)

agroalimentaire formulation nutrition  
physiologie fibres culinarité activité physique consomm@teur  
qualité hygiène prévention digestion toxicologie  
marketing allergies alimentaires management recette  
recherche fruits&légumes équilibre santé restauration ingrédients  
obésité numérique amélioration alimentation durable  
conseil production éducation nutritionnelle bien-être  
maladies nutritionnelles vieillissement veille réglementaire  
innovation sécurité sanitaire PNNS communication

Ils emploient les ingénieurs UniLaSalle :

AUCHAN • ALLIANCE ELABORE • BIOSPRINGER • BRIOCHE PASQUIER • BONDUELLE • DANONE RESEARCH • ELIOR • LINK'UP • MARIE • MUTUALITÉ FRANÇAISE • NESTLÉ • PIERRE FABRE • RESTALLIANCE • SODEXO • TIPIAK • UNILEVER • YVES ROCHER...

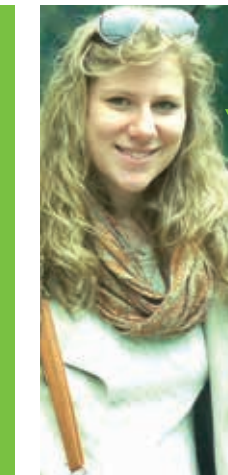


**Lucile Crouzier,**  
(Alimentation & Santé (PREVALS), 2014) Chargée de projets Nutrition et Communication – Équitable, agence de conseils et communication en nutrition-santé

« UniLaSalle m'a apporté des bases scientifiques, des connaissances en nutrition mais surtout une ouverture d'esprit et l'envie de toujours apprendre. Autant de qualités qui me permettent aujourd'hui d'accompagner des entreprises agroalimentaires pour leur communication produits. »



**170**  
universités partenaires dans 50 pays à travers le monde.



**Mathilde Leu,**  
(Alimentation et Santé, 2014) Double diplômé - Université LAVAL, Québec

« Les études à l'étranger sont très valorisantes dans un cursus. Le fait d'être allée étudier dans un autre pays démontre une bonne mobilité ainsi qu'une autonomie et une ouverture d'esprit. En plus dans 1 an si tout va bien je publierai mon premier article scientifique ! »

**Cursus 2019/2020**

## Ingénieur Alimentation et Santé

Notre équipe pédagogique place la santé au cœur des enseignements en alimentation. Pour nous, c'est le lien entre alimentation et santé qui prime.



Les stages au cours du cursus sont essentiels pour exercer et développer vos compétences. C'est aussi l'occasion de comprendre l'ampleur de votre formation et les débouchés possibles.



Plus d'infos sur les formations

[www.unilasalle.fr](http://www.unilasalle.fr)

« En 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années, vous acquérez les connaissances scientifiques nécessaires à la compréhension des interactions entre aliments et corps humain et appréhendez le fonctionnement des entreprises de ce secteur. »

« En 3<sup>e</sup> année, vous découvrez la palette de métiers qui vous permettront, au travers de projets, de devenir un acteur influent dans le secteur de l'alimentation et santé : en innovation, production, vente ou encore éducation des populations. »

« En 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> années, nous vous aidons à devenir un expert engagé et responsable dans l'un des parcours que nous vous proposons. Votre stage de fin d'études constitue un véritable tremplin vers le 1<sup>er</sup> emploi. »

\* Première année en cours d'évolution. Voir plaquette Ingénieur UniLaSalle sur [www.unilasalle.fr](http://www.unilasalle.fr)

15 mois de stages possibles sur 5 ans

Chaque année correspond à 60 ECTS (European Credit Transfer System)

Apprentissage

**1\*** > **2** > **3<sup>A</sup>** > **4<sup>A</sup>** > **5<sup>A</sup>**

Sciences fondamentales et appliquées

Professionnalisation

la cellule, l'organisme et l'humain

Histologie humaine et végétale / La cellule eucaryote, signalisation intracellulaire / Génétique / Nutrition humaine / Physiologie de la digestion, du développement et du vieillissement / Microbiologie / Virologie / Immunologie / Thermodynamique / Mathématiques

physico-chimie du vivant

Biochimie structurale et métabolique / Homéostasie du milieu intérieur / Chimie / Mathématiques / Enzymologie / Mécanique des fluides

l'ingénieur, l'entreprise et l'alimentation santé

Le secteur de l'alimentation et de la santé / Histoire de l'alimentation / Histoire de la santé / Consommateur et société (comportement alimentaire, interculturalité, sociologie) / Connaissance de soi et professionnalisation / Economie appliquée / Qualité : enjeux et principes

analyse et transmission d'information

2 langues obligatoires (dont l'anglais) / Statistique / Outils informatiques / Algorithmes et programmation / Probabilités / Bases de données - SQL

2 mois de stage

Partez à l'étranger !

Stage ou expérience professionnelle possible

prévention, alimentation et bénéfices santé

Pharmacologie / Toxicologie / Génétique et génomique nutritionnelles / Pathologie à forte composante nutritionnelle / Comportement alimentaire...

filières et qualités des produits alimentaires

Microbiologie alimentaire / Biochimie en industrie alimentaire / Transferts thermiques / Produits alimentaires : interaction procédés qualités / Normes et référentiels dans l'industrie agroalimentaire

marketing, communication et vente

Marketing / Projet marketing / Economie agroalimentaire et santé

sciences de l'entreprise

Comptabilité / Gestion / Droit / Ressources Humaines / Stratégie / Bases de données / Formalisation du projet professionnel

analyse et transmission de l'information

Anglais / Statistique / Programmation linéaire / Système d'information / Analyse multidimensionnelle / Méthodologie d'enquête / Méthodes d'échantillonnage...

Mobilité académique

Étudiez à l'étranger !

3 mois de stage

Partez à l'étranger !

spécialisation au choix

Prévention alimentation et bénéfice santé

Entrepreneuriat

Agroalimentaire formulation et qualité

Agroalimentaire produit et procédé

Marketing communication et vente

Doubles diplômes et semestres d'études

4 mois de stage

Partez à l'étranger !

Stage ou expérience professionnelle possible

6 mois de stage

Partez à l'étranger !

Stage Mémoire de fin d'études

Parcours international, partez jusqu'à 24 mois à l'étranger

Amériques / Europe / Asie / Afrique / Océanie  
Mémoire de fin d'études à dimension internationale

# 22%

des élèves suivent leur cursus par la voie de l'apprentissage.

# L'enseignement pour tous.

Plus qu'une école, nos campus UniLaSalle sont des lieux de vie empreints de « vivre ensemble ». Les étudiants coorganisent, partagent, s'entraident. Ils y développent leur créativité, dans le respect des individualités.

Fidèles à l'esprit lasallien, nous veillons à favoriser l'altruisme, l'autonomie et le sens des responsabilités de chaque élève, en lui apportant notre confiance. Nous accompagnons les jeunes dans leur diversité.

Nos campus sont handi-accessibles et offrent un accompagnement sur-mesure.

Parce qu'UniLaSalle est une école pour tous, les élèves boursiers peuvent voir une partie de leurs frais de scolarité pris en charge dans le cadre de notre dispositif de « Bourses au mérite ».

Jour après jour, nous construisons ensemble ce sentiment d'attachement et de fierté si caractéristique de notre établissement.

## diplômes requis

## nbre de places

## modalités d'inscription

## dates d'inscription

année	diplômes requis	nbre de places	modalités d'inscription	dates d'inscription
1 <sup>RE</sup> année	BAC S, BAC ES SPE MATHS, STAV, STL, STI2D - PACES ou remise à niveau scientifique. Possibilité de postuler jusqu'à 3 ans après le bac	80	<a href="http://www.admission-postbac.fr">www.admission-postbac.fr</a> 1/ Présélection sur dossier <a href="http://www.parcoursup.fr">www.parcoursup.fr</a> 2/ Entretien (mi-avril 2019)	Du 22 janvier au 14 mars 2019
2 <sup>E</sup> année	1 <sup>re</sup> année post Bac validée : BCPST1, L1 PACES, Licence 1 biologie, BTS diététique, BTSA, Licence professionnelle	20	1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-juin 2019) Dossier de candidature en ligne sur <a href="http://www.unilasalle.fr">www.unilasalle.fr</a>	Dossier en ligne à compléter pour le 24 mai 2019
3 <sup>E</sup> année	DUT génie biologique, Licence 2 et 3 en biologie validée, BCPST 2 validée, BTS + 3 ans d'expérience professionnelle	20 Ⓐ 15	1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-juin 2019) Dossier de candidature en ligne sur <a href="http://www.unilasalle.fr">www.unilasalle.fr</a>	Dossier en ligne à compléter pour le 24 mai 2019
4 <sup>E</sup> année	BAC + 4 validé Profil sciences du vivant	10 Ⓐ 5	1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-juin 2019) Dossier de candidature en ligne sur <a href="http://www.unilasalle.fr">www.unilasalle.fr</a>	Dossier en ligne à compléter pour le 24 mai 2019

Diplôme habilité par



Commission des Titres d'Ingénieur



Découvrez le blog AlimHealth sur : [www.blogs.unilasalle.fr](http://www.blogs.unilasalle.fr)



Parcours spécifique par la voie de l'apprentissage

Nous formons des ingénieurs engagés depuis 165 ans.

## Suivez-nous !



campus de Beauvais

## Les Journées Portes Ouvertes.

Samedi 26 janvier 2019  
Samedi 9 mars 2019



Demandez votre invitation sur [www.unilasalle.fr](http://www.unilasalle.fr)



★ L'essentiel est déjà en vous.

**UniLaSalle**  
Terre & Sciences

### Contacts

Élodie Bazantay et Régine Desselle

T. 03 44 06 76 02 / 03 44 06 93 46

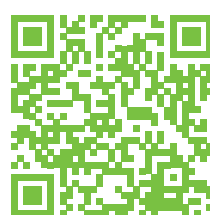
@ admissions-beauvais@unilasalle.fr



UniLaSalle

19, rue Pierre Waguët  
BP 30313  
60026 Beauvais Cedex

Formation tout au long de la vie : formation continue, VAE ... **Contactez-nous !**  
Agnès Sylvano | T. 03.44.06.76.05 | [agnes.sylvano@unilasalle.fr](mailto:agnes.sylvano@unilasalle.fr)



Découvrez l'école en vidéo.

