

Ingénieur
naturellement

Ingénieur Alimentation et Santé

| Agroalimentaire | Nutrition | Qualité | Prévention | Management |

Statut étudiant ou apprenti

2016 - 2017
campus Beauvais

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.

Jean-François Tharrault,
Directeur de la spécialité Alimentation et Santé



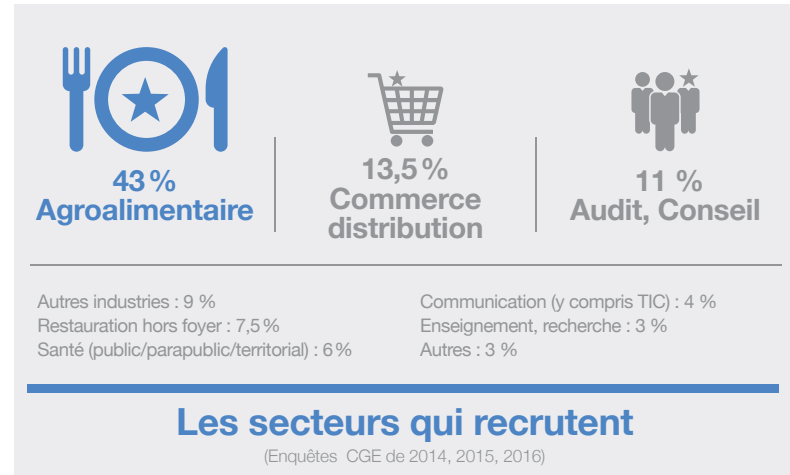
Tiphany Joyet,
(Alimentation et Santé, 2012)
Ingénieur développement - HERTA

« La R&D me permet de créer de nouveaux produits qui allient à la fois le "bien manger" dans le sens de plaisir et la préservation de la santé des consommateurs. Je suis fière de trouver en magasin un produit dont j'ai contribué à la création. »



85%

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 2012 à 2016)



Moins de **3 mois** Temps d'accès au premier emploi pour les diplômés en poste.
(Enquêtes CGE de 2014, 2015, 2016)

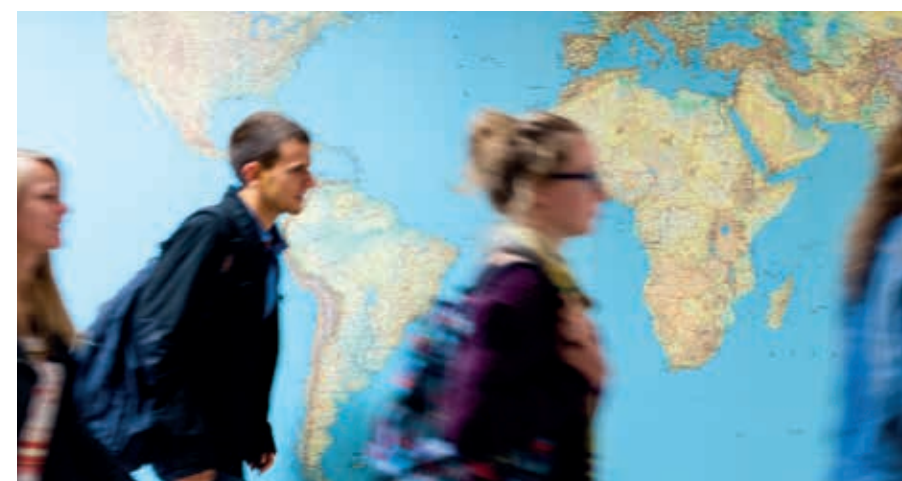
Ils emploient les ingénieurs UniLaSalle :

ALTRAN • AUCHAN • BRIOCHE PASQUIER • BONDUELLE • DANONE RESEARCH • ELIOR • L'ORÉAL • MACCAIN • MARIE • NESTLÉ • PIERRE FABRE • UNILEVER • YVES ROCHER ...



Céline Thienpont,
(Alimentation et Santé, 2011)
Chargée d'étude - Observatoire régional de la santé et du social

« L'expertise que j'ai acquise lors de ma formation me permet d'avoir un esprit critique sur les données recueillies dans le cadre de mon travail. Mes analyses servent ensuite d'aide à la décision pour l'élaboration des politiques locales. »



135 universités partenaires dans 38 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 2016/2017

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 comprendre l'ampleur de notre formation et les débouchés possibles.



Plus d'infos sur les formations
www.unilasalle.fr

« En 1^{re} et 2^e 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^e 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^e et 5^e 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^{er} emploi. »

Chaque année correspond à 60 ECTS (European Credit Transfer System)
Parcours spécifiques par la voie de l'apprentissage



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	prévention, alimentation et bénéfices santé Pharmacologie / Toxicologie / Génétique et génomique nutritionnelles / Pathologie à forte composante nutritionnelle / Comportement alimentaire...
physico-chimie du vivant Biochimie structurale et métabolique / Homéostasie du milieu intérieur / Chimie / Mathématiques / Enzymologie / Mécanique des fluides	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
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, interculturel, sociologie) / Connaissance de soi et professionnalisation / Economie appliquée / Qualité : enjeux et principes	marketing, communication et vente Marketing / Projet marketing / Economie agroalimentaire et santé
analyse et transmission d'information 2 langues obligatoires (dont l'anglais) / Statistique / Outils informatiques / Algorithmes et programmation / Probabilités / Bases de données - SQL	sciences de l'entreprise Comptabilité / Gestion / Droit / Ressources Humaines / Stratégie / Bases de données / Formalisation du projet professionnel
4 semaines de stage Immersion professionnelle en France	4 mois de stage À l'étranger !
	3 mois de stage Partez à l'étranger !

spécialisation au choix

Prévention alimentation et bénéfice santé	Techniques culinaires et valorisation des matières premières
Agroalimentaire formulation et qualité	Agroalimentaire produit et procédé
Marketing communication et vente	Doubles diplômes et semestres d'études
2 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 Amérique centrale / Amérique du Sud / Europe de l'Est / Asie / Afrique 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 la 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 ^{RE} année	BAC S, STL ou remise à niveau scientifique Possibilité de postuler jusqu'à 2 ans après le bac	80	www.admission-postbac.fr 1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-avril 2017) 3/ Épreuves FESIC* (13 mai 2017) * sauf BAC STL ou titulaire d'un Bac S avec mention bien ou très bien	Du 20 janvier au 20 mars 2017
2 ^E année	1 ^{re} année post Bac validée : BCPST1, L1 PACES/PAES, Licence 1 biologie, BTS diététique, BTSA, Licence professionnelle	20	1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-juin 2017) Retrait du dossier sur www.unilasalle.fr ou au 03 44 06 76 02	Retour du dossier complet pour le 26 mai 2017
3 ^E 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 2017) Retrait du dossier sur www.unilasalle.fr ou au 03 44 06 76 02	Retour du dossier complet pour le 26 mai 2017
4 ^E année	BAC + 4 validé Profil sciences du vivant	10 Ⓐ 5	1/ Présélection sur dossier 2/ Entretien (mi-juin 2017) Retrait du dossier sur www.unilasalle.fr ou au 03 44 06 76 02	Retour du dossier complet pour le 26 mai 2017

Diplôme habilité par



Commission des Titres d'Ingénieur



EESPIG : établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général



Parcours spécifiques par la voie de l'apprentissage

Nous formons des ingénieurs engagés depuis 160 ans.



campus de Beauvais

Les Journées Portes Ouvertes.

Mercredi 14 décembre* 2016

Samedi 28 janvier** 2017

Samedi 04 mars** 2017

* après-midi - ** toute la journée



Demandez votre invitation sur www.unilasalle.fr



★ L'essentiel est déjà en vous.

UniLaSalle
Terre & Sciences

Contacts

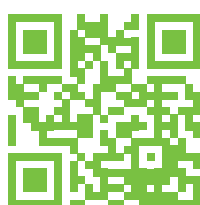
Élodie Bazantay et Régine Desselle

03 44 06 76 02 / 03 44 06 93 46

elodie.bazantay@unilasalle.fr
regine.desselle@unilasalle.fr

UniLaSalle
19 rue Pierre Waguët
BP 30313
60026 Beauvais Cedex

Suivez-nous !



Découvrez l'école en vidéo.

