

CYC80: Ingénieur agroalimentaire

Rentrée 2026

UTC 101 (3 ECTS)

Mathématiques appliquées :
Mathématiques -
informatique - méthodes
numériques

UTC 705 (3 ECTS)

Statistique

CHG 102 (6 ECTS)

Physico-chimie
pour la biologie

AGR 100 (3 ECTS)

Microbiologie
générale: croissance
et méthodes d'étude
des microorganismes

ANG XXX (6 ECTS)

Anglais (selon
niveau)

BCA 107

TP Formulation
et conception
raisonnée
d'aliments
(6 ECTS)

BCA 105 (6 ECTS)

Formulation d'aliments
et alternatives
« One Health »

ENG 265 (3 ECTS)

Information et
communication
scientifique

BCA 121 (6 ECTS)

Introduction au
génie des
bioprocédés

TED 001 (3 ECTS)

Enjeux des transitions
écologiques:
comprendre et agir

1^{ère} année validée: admissibilité possible

BCA 120 (6 ECTS)

Technologies associées
aux filières de l'agro-
industrie

AGR 104 (3 ECTS)

Toxicologie et dangers
physiques, chimiques et
allergènes dans les
aliments

AGR 103 (3 ECTS)

Management de la
qualité et maîtrise
des risques

AGR 102 (3 ECTS)

Qualités nutritionnelles
et perception
sensorielle des aliments

AGR 101 (3 ECTS)

Microbiologie alimentaire:
sécurité sanitaire et
aliments fermentés

2^e année

XXX YYY (6 ECTS)

UEs Plug in selon
projet professionnel

AGR 201 (3 ECTS)

Génie des bioprocédés

AGR 200 (3 ECTS)

Technologies
innovantes en IAA

ACV 200 (3 ECTS)

Analyse de l'impact
environnemental des
aliments et bioproduits

ENG 270 (3 ECTS)

Innovation

BCA124

TP Microbiologie
pour la sécurité
sanitaire et la
fermentation
d'aliments
(6 ECTS)

BCA 108

TP Outils de
contrôle qualité
des aliments
(6 ECTS)

BCA 210

Conception et mise en
oeuvre d'un projet
expérimental dans le
domaine des agro- ou
bio-industries
(6 ECTS)

3^e année

MSE 212 (3 ECTS)

Management
interculturel

ENG 210 (3 ECTS)

Ingénieur de demain

ENG 245 (3 ECTS)

Initiation à la
recherche

UE de cours/TD

FOAD

100 % UE de cours
disponibles en FOAD

UE de cours/TD

Au choix

UE de TP

Présentiel Paris

TP organisées en **semaines
bloquées**

Substituables par TP
équivalents dans une université
en région

⇒ **4 semaines sur la totalité de
la formation**

Unités d'activité

UA EP (42 ECTS)

Expérience
Professionnelle

UA M80C (30 ECTS)

Mémoire ingénieur