

AGRONOMIE
INNOVATION
ENVIRONNEMENT
ALIMENTATION

**FORMATION
INGÉNIEUR PAR
APPRENTISSAGE**

**36
mois**

CONFÈRE LE
GRADE DE
MASTER
Master's
degree

★★★
**DIPLOME
D'INGÉNIEUR**

ACCREDITÉ PAR
LA COMMISSION DES
TITRES D'INGÉNIEUR

RECONNU PAR
L'ÉTAT

★★★

www.isara.fr

Un cycle complet de 36 mois

EN ENTREPRISE

De l'acquisition de compétences
à l'acquisition d'un métier

4 AXES

Réalisation d'actions ponctuelles
en phase avec les enseignements

Réalisation de missions évolutives sous la conduite
du maître d'apprentissage

Un Mémoire de Fin d'Etudes portant
sur une problématique alliant réflexion,
propositions d'actions et recommandations

Séjour à l'international
de 3 mois minimum

104

SEMAINES EN
ENTREPRISE



Un rythme d'alternance
de 3 semaines en entreprise,
3 semaines à l'Isara,
les périodes d'été et le projet
de fin d'études se déroulant
en entreprise.

A L'ISARA

Transmission de savoir et de savoir-faire
sous la forme d'une pédagogie inductive

TRONC COMMUN (3 semestres)

- Méthodologie
- Productions végétales et animales
- Génie industriel alimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Systèmes d'information
- Qualité - Environnement
- Développement durable
- Administration et Management des entreprises - Economie (générale, agricole et agroalimentaire)
- Marketing et stratégie
- Langues vivantes (Anglais et Espagnol)

PARCOURS DE SPECIALISATION & PROJET DE FIN D'ETUDES

- 3 modules optionnels de 3 semaines au choix de l'apprenti (1 semestre)
- Domaine d'approfondissement (1 semestre)
- Mémoire de fin d'études (1 semestre)

52

SEMAINES
DE COURS



Un partenariat Isara/Monde professionnel

Les entreprises et organisations professionnelles sont impliquées dans toutes les phases de formation.

EVALUATION

Des professionnels siègent au conseil de perfectionnement de la formation. Les jurys de Mémoire de Fin d'Etudes sont composés d'enseignants et de professionnels.

ENCADREMENT

Tout au long de la formation, chaque apprenti est spécifiquement encadré par un tuteur académique et un tuteur professionnel (maître d'apprentissage).

ENSEIGNEMENT

Enseignants et professionnels interviennent dans le cadre des cours, des études de cas et des travaux de groupe.

RECRUTEMENT

Le jury de sélection des candidats est composé d'enseignants.
L'entreprise recrute selon ses critères et modalités.

Des missions en entreprise en lien avec le parcours de la formation d'Ingénieur Isara :

- Production agricole animale ou végétale
- Environnement (gestion végétale, restauration des milieux...)
- Production alimentaire (qualité, gestion industrielle...)
- Recherche et appui technique, services à l'agriculture...

Chaque année, une centaine d'apprentis sont accueillis par des entreprises du secteur privé ou public, associations, organisations professionnelles, chambres d'agriculture, centres d'appui technique et/ou de recherche, services de l'Etat ou collectivités territoriales, coopératives, exploitations agricoles... :

ACSEL conseil élevage, Agri Sud-Est, AGRIVAIR, AGRIVALOR SARL, AOSTE SNC, APPED - Association de Promotion du Poisson des Étangs de la Dombes, AQUALANDE - SITE SARBAZAN, ARMBRUSTER FRERES, ASSOCIATION VINIPOLE SUD BOURGOGNE, Axéreal, BANQUE POPULAIRE AUVERGNE RHÔNE ALPES, Bariatrix Europe, Bedouin, BIENVENUE A LA FERME BRETAGNE, BIOCIVAM 11, Biogaz Ingénierie, BISCUITS BOUVARD, BONDUELLE FRAIS France, Bressor, BRIOCHE PASQUIER SUD, Bureau Conseil Montorier, CELLIER DE MARRENON, CELNAT SA, CERCLE DES VIGNERONS DU RHONE, CERFRANCE RHONE, CHAMBRE D'AGRICULTURE, Champalbert Expertises, Charles et Alice, CHICHE, Coca-Cola Midi, COCEBI BIOBOURGOGNE, COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA NOIX DE GRENOBLE, COMMUNAUTE DE COMMUNES PAYS D'EVIAN VALLEE D'ABONDANCE, COMPAGNIE ALIMENTAIRE, Compagnie Fromagère de la Vallée de l'Ance, LA

COOPERATION AGRICOLE, COOPERATIVE AGRICOLE DE CEREALES, Coopérative Dijon Céréales, COOPERATIVE LA MELBA, Coopérative laitière des Alpes du Sud, CPK PRODUCTION France, CREA, Crédit Agricole Alpes Provence, CREDIT AGRICOLE CENTRE EST, CREDIT AGRICOLE SUD RHONE ALPES, CREDIT MUTUEL RIED CENTRE ALSACE, Crystal, Danone Water, DELMOTTE-MADEMOISELLE DESSERTS, Département de l'Ardèche, E.LECLERC, EKIBIO, ELVA NOVIA, Estandon, EUROSERUM, EXKI / The Sun Kitchen, EZDO SAS, Fédération des Coopératives Laitière de Savoie (FCLS), FERME DE PIERRE VIEILLE, Ferrier, FiBL, FRANCE SERVICE FRAIS, FROMAGERIE DE GRIEGES - BRESSOR, FROMAGERIE HENRI HUTIN, Fromageries Bel, FROMAGERIES BEL PRODUCTION, FUL - Ferme Urbaine Lyonnaise, GRANULATS VICAT, GROUPE PROVENCE SERVICES (GPS), GROUPE SEB, ID'VAL, INRAE, INSTITUT FRANCAIS DE LA VIGNE ET DU VIN, JPL Provence, LA COCCINELLE, LA VIOLAINE

SAINT JOSEPH SCEA, LACTALIS, Local en Bocal, LUSTUCRU Frais, Mademoiselle Desserts, MAISON FRANCOIS CHOLAT, Maison Régionale de l'Élevage - PACA, MCCORMICK FRANCE SAS, METROPOLE DE LYON, MIDI CHARCUTERIE, MONS FROMAGER AFFINEUR, MOULINS SOUFFLET SA, OPTIVAL, ORANGINA SUNTORY France, PANZANI SEMOULERIE DE BELLEVUE - SITE SAINT JUST, POMONA, POTAGERS & COMPAGNIE, SA LA TOQUE ANGEVINE - LDC TRAITÉUR - SEGRÉ, SAEME - EAUX MINERALES D'EVIAN - DANONE, SAINT LOUIS SUCRE, SCARA, SEFRA - Station Expérimentation Fruits Rhône Alpes, SEGUY NUTRITION ANIMALE, DANONE PRODUITS FRAIS France, SNCF RESEAU, SOCOPIA, SODIAAL INTERNATIONAL SA, SODIAAL-CANDIA, Stemmelen, SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE DU FROMAGE MORBIER, SYNGENTA FRANCE SAS, TERRIOIR DE BEAUCE, VIRBAC FRANCE SA, VITAL ET PIGNOL, VIVATRANSFO SARL.

Modalités d'admission

SUIVEZ-NOUS SUR :



PUBLIC CONCERNÉ

ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DIPLÔMES SUIVANTS :

- BTS agricole ou à contenu scientifique et biologique et post BTS
- DUT génie biologique et autres DUT liés aux sciences du vivant
- L2 ou L3 à orientation biologique
- Etudiants France Agro³ admis en 3^e année
- CPGE BCPST, TB et ATS BIO (2^e année, admissibilité concours agro/véto)
- Etudiants étrangers avec un diplôme équivalent

CONDITIONS D'ADMISSION

AGE : avoir moins de 30 ans le jour de la signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER : pré-sélection des candidatures.

ENTRETIEN ET TESTS DE NIVEAU : un entretien portant sur les motivations et le projet professionnel et des tests en anglais, biologie, statistiques et expression écrite.

INSCRIPTION : sur le site www.isara.fr rubrique admissions à partir de décembre. Nombre de places en apprentissage : limité pour des raisons pédagogiques.

CONDITIONS FINANCIÈRES

L'APPRENTI EST RÉMUNÉRÉ PAR L'ENTREPRISE

(% du SMIC en fonction de l'âge de l'apprenti et de l'année d'études)

Les frais de formation sont pris en charge, en totalité ou en partie, par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des branches professionnelles dans le cadre du financement de l'apprentissage et de la formation professionnelle. Pour chaque contrat, un devis précise l'éventuel reste à charge pour l'entreprise.

+D'INFOS : www.travail-emploi.gouv.fr rubrique : Le contrat d'apprentissage ou consultez : www.isara.fr rubrique : formations/ ingénieur-par-apprentissage

Soirée Portes Ouvertes virtuelles

Mercredi
25 novembre 2020
(18h30-20h00)

Journée Portes Ouvertes CAMPUS AVIGNON

Samedi 6 février 2021
(10h00-17h00)

Journées Portes Ouvertes CAMPUS LYON

Samedi 5 décembre 2020
(09h00-17h00)
Mercredi 27 janvier 2021 (*date à confirmer*)
(09h00-17h00)
Samedi 13 février 2021
(09h00-17h00)
Samedi 6 mars 2021
(09h00-12h30)

2 LIEUX DE FORMATION

Isara Campus Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON
CEDEX 07

Isara Campus Avignon

Agroparc
Espace Pinède
105 rue Pierre Bayle
CS 20143
84918 AVIGNON
CEDEX 9

CONTACT

Jocelyne NOLL
alternance@isara.fr
Tél. : 04 27 85 85 36

