

## Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement

La spécialisation QHSE repose sur 3 composantes : (1) gestion de production et maîtrise des procédés de transformation, (2) sensibilisation à la sécurité et aux conditions de travail et (3) approche environnementale. L'accent est mis sur les exigences des clients et consommateurs en matière d'hygiène, de traçabilité, d'authenticité du produit, de respect de l'environnement. Le management de la qualité et de l'environnement ainsi que la certification d'entreprises sur les nouveaux référentiels sont largement abordés.

**Cette option prépare aux fonctions de responsables Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement dans un contexte de management intégré de la qualité et de développement durable.**

## Nutrition-Santé

Les enjeux modernes de la nutrition humaine sont gouvernés par la demande croissante de consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur santé. Dans ce contexte, cette option s'intéresse aux éléments intervenant dans la production d'aliments fonctionnels et de compléments alimentaires. Elle aborde les fonctions d'ingénieurs à l'interface entre la production agro-alimentaire, la distribution, la communication nutritionnelle, la veille scientifique, technologique et réglementaire.

**Cette option prépare aux métiers de l'alimentation humaine, formant des ingénieurs s'intéressant principalement aux relations entre nutrition et santé.**



## Objectifs et compétences

Les ingénieurs QENS sont des ingénieurs polyvalents pour la filière du vivant, ayant reçu une formation générale, scientifique, puis professionnelle et pouvant intervenir à tous niveaux dans la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette.

## Organisation

La formation QENS est une **formation modulaire** dispensée en **3 semestres** :

- **semestre 8** : des bases communes et un intérêt particulier porté à la maîtrise des enjeux de la sécurité sanitaire des aliments
- **semestre 9** : une spécialisation (faisant intervenir universitaires et professionnels) dans un souci permanent de pré-professionnalisation. Certains modules sont accessibles par la voie de la formation continue.
- **semestre 10** : professionnalisation lors d'un stage de 6 mois en entreprise.

## Partenariats

La formation QENS s'appuie sur de nombreux partenariats avec des **organismes professionnels** et de **recherche**, des **entreprises**, des **consultants** qui interviennent à plusieurs niveaux : enseignements théoriques, travaux dirigés et études de cas. Parmi ces partenaires, nous pouvons citer par exemple : AFAQ/AFNOR, MFQ-Aquitaine, APAVE, INRA, ISTAB, AGIR, AGROTEC, Institut de l'Élevage, ...

D'autre part, les **projets professionnels** en entreprises réalisés par les élèves ingénieurs leur permettent l'établissement d'un contact durable avec le milieu professionnel.



Des ingénieurs connaissant et maîtrisant les différentes étapes de la chaîne alimentaire, dans l'objectif de réaliser des produits de qualité, satisfaisant pleinement aux exigences réglementaires, aux contraintes du marché, aux attentes du consommateur.

Des ingénieurs spécialisés en :  
**QHSE**

(Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement),  
**Élevage et Environnement,**  
ou **Nutrition-Santé**

Responsables pédagogiques :

**Benoît Grossiord / Patrick Sauvant**

b-grossiord@enitab.fr / p-sauvant@enitab.fr

**& Hervé Jacob**

(responsable Unité de Formation QENS)

h-jacob@enitab.fr



**ENITA de Bordeaux**

<http://www.enitab.fr>

05 57 35 07 07

## Formations QENS

La formation d'ingénieur de l'ENITA de Bordeaux dure 3 ans après un recrutement au niveau bac+2, et comprend deux périodes d'enseignement : 3 semestres de formation de base polyvalente et 3 semestres de formation pré-professionnelle. La formation QENS est organisée en modules faisant intervenir des enseignants de l'ENITAB et de nombreux acteurs du milieu professionnel. La professionnalisation des futurs ingénieurs est assurée par leur participation à des projets professionnels collectifs, puis validée par un stage ingénieur-junior d'une durée de 6 mois.

Le schéma ci-contre présente l'itinéraire des élèves ingénieurs choisissant de suivre l'une des 3 spécialisations proposées par l'unité de formation QENS.

## Élevage & Environnement

Cette formation prépare à l'ensemble des métiers de l'élevage, de l'animal jusqu'à l'assiette du consommateur : maîtrise et gestion de la production, qualification, réglementation... Elle vise à donner aux étudiants les outils nécessaires pour intégrer et développer des filières de production de qualité, basées sur des élevages durables, respectueux de l'environnement et à l'écoute des demandes sociétales.

Les emplois visés sont ceux de cadres dans les organisations de production et les industries d'amont et d'aval, ainsi que ceux de conseil, de formation et de recherche-développement dans le domaine des productions animales.



## Itinéraire d'un élève ingénieur QENS (2008-2009)

