

# Oniris

Ingénieur, IPA, Master, Doctorat



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# 1ère année : établissement d'un socle commun

- Remise à niveau selon les concours d'accès (TP, langage informatique, science, langue...) ;
- Mise en situation professionnelle par un stage en tant qu'opérateur de production (4 semaines).

# 2 ème année :

## Affiner son

# projet

# professionel



La Mobilité à l'International est également possible au semestre 10 (troisième année)  
lors du stage de fin d'études (24 semaines)

# 3 ème année : Finaliser son projet professionnel

- Stage de 6 mois ;
- Double diplôme (Brésil, ingénieur manager, Master MIAMSA (Innovation et science des aliments), MAN-IMAL et BPS ;
- Approfondissements (VIVALIM, TransitionS, Foods : Recherche, développement et innovation produits, GENEPI : GEstioN EntrePreneuriat Innovation alimentaire ;
- Partenariat avec APT, Institut Agro Montpellier...

# Eléments de différenciation

- Master BPS ; Spécialisé dans l'agroalimentaire dès la première année (Panification, Génie alimentaire, Propriétés des constituants alimentaires, Déclic IAA...)
- Projet de formulation



- Halle de technologie ;
- Localisation : proximité avec de nombreuses IAA et autres (Elivia, La fournée dorée, Lactalis, Biofournil, Sodebo, Europe Snacks, Laiterie saint père, INRAE, Eurial, Eurofins...) ;

