



Programme Fast-Track Isara

Devenir Ingénieur et augmenter son employabilité

**Une école d'ingénieurs
en agronomie, alimentation et environnement
à Lyon & Avignon**





Le programme Fast-Track : une licence & un diplôme d'ingénieur

Le cursus se déroule dans votre établissement jusqu' à BAC+3, puis à l'Isara pour obtenir un diplôme d'ingénieur.

Pourquoi devenir ingénieur Isara?

Sur la base d'une solide formation scientifique, l'ingénieur Isara est capable de :

Concevoir et mettre en œuvre des protocoles et des programmes d'action

Proposer des solutions opérationnelles et rigoureuses

Gérer des projets, des équipes, des process et des budgets

Prendre des initiatives et des responsabilités

S'adapter à des situations nouvelles et variées

Les atouts à l'Isara...

9 laboratoires technologiques et scientifiques

Incubateur de startups avec Foodshaker by Isara

Centre TOEIC agréé

La force des réseaux professionnels : entreprises et institutionnels

Préparation à la recherche d'emploi

+ Un diplôme d'ingénieur reconnu par l'Etat et accrédité par la CTI*

🔍 **4 100 diplômés** du réseau alumni

🔍 **+ de 300 entreprises** partenaires

🔍 **1 000 offres de stages** par an



95%
de nos ingénieurs
trouvent un emploi
dans les 6 mois qui
suivent leur diplôme.

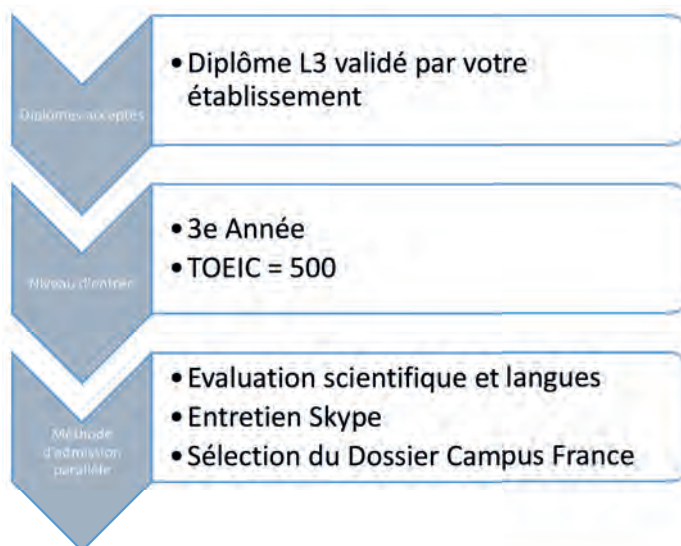


Détails de la formation Ingénieur Isara

OBJECTIF DE L'ANNEE	SEMESTRE	DETAIL
3e Année: Approfondissement de la formation agronomique, technologie agroalimentaire, sciences économiques et sociales, méthodologie	Semestre 5	- Economies des systèmes alimentaires - Sciences des données - L'entretien en sociologie et communication - Langues vivantes
	Semestre 6	- Transformation des produits alimentaires - Productions animales et végétales - Langues vivantes
4e Année: Comprendre l'entreprise et les enjeux de qualité et développement durable	Semestre 7	- Stage en entreprise de 12 semaines entre Juillet et Octobre - Préparation à la recherche d'emploi - Entreprises - Qualité, environnement et développement dans les systèmes alimentaires - Langues vivantes
	Semestre 8	- Mise en situation professionnelle optionnelle de 6 semaines 4 modules optionnels parmi 18 proposés - Mise en situation professionnelle
5e Année: Spécialisation dans 1 domaine d'approfondissement (DA) pour préparer un mémoire de fin d'études (MFE) pendant 6 mois en entreprise dans un pays en Afrique	Semestre 9	- Agroécologie et innovations agronomiques - Elevage, environnement, santé - Gestion de l'innovation et développement de l'entreprise - Conception et industrialisation de produits alimentaires - Stratégies, innovation et gouvernance dans les filières et les territoires - Supply Chain Management et logistique agroalimentaire - Sustainable Development in Food industries
	Semestre 10	MFE localisé en Afrique



Conditions d'admission et inscriptions



Frais de scolarité et bourses

- 6 550 € par an (frais annexes compris)
- Un système de bourses Isara via son fonds de solidarité peuvent prendre en charge une partie des frais de scolarité.
- La sécurité sociale est gratuite.
- Il existe des aides au logement
- Budget à prévoir : 600€/mois (Logement, transport, alimentation...)



- ▮ Logements CROUS réservables à l'avance par nos équipes
- ▮ Possibilité d'accueil à l'arrivée à l'aéroport ou la gare Part-Dieu
- ▮ Appui administratif à l'arrivée
- ▮ Parrainage étudiant
- ▮ Suivi personnalisé par les relations internationales et responsables pédagogiques
- ▮ Accès aux activités sportives et associations étudiantes
- ▮ Participation aux projets de l'école et conférences thématiques

Lyon, une situation géographique exceptionnelle

Capitale de la Région Auvergne Rhône-Alpes

Une ville attractive : première place du palmarès «Etudiant» où il fait bon étudier

Reliée à 120 métropoles européennes et villes françaises par l'aéroport international Saint-Exupéry et un réseau ferroviaire performant

Une vie culturelle riche : Fête des Lumières, Festival du cinéma Lumière, Nuits Sonores, Nuits de Fourvière, Biennale de la danse...

Capitale française de la gastronomie

Plus d'infos et inscriptions :

Service international
Stéphanie Mazier
smazier@isara.fr



www.isara.fr