



# **FORUM** **ENSAIA** **ENTREPRISES**

## **CAP SUR VOS MÉTIERS !**



# UN FORUM

## > ORIGINAL DANS SA FORME

Notre forum est intégré dans une démarche pédagogique et permet à chaque entreprise de présenter ses activités et ses métiers sous forme d'une conférence d'une heure en amphithéâtre.

L'attention est attirée sur le savoir scientifique, le savoir-faire technologique, le savoir-être managérial, ainsi que sur les valeurs personnelles attendues dans ces métiers.

Les élèves de 1<sup>ère</sup> année sont obligatoirement présents. Ils apprennent à connaître les acteurs oeuvrant dans le secteur agronomique et alimentaire. Ils commencent à tisser des liens avec les entreprises qui retiennent leur attention et orienteront le choix de leur future spécialisation.

Les présentations des entreprises sont accompagnées de témoignages de cadres en fonction, souvent issus de l'ENSAIA, pour un contact « confraternel ».



## > QUI RAPPROCHE LES FUTURES PARTIES PRENANTES

Les étudiants de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> années, sensibilisés par les précédentes éditions, assistent volontairement au forum dans l'objectif de nouer des contacts menant à des stages et recrutements.

Des rendez-vous particuliers entre entreprises et élèves sont organisés les après-midis en marge des conférences dans des salles réservées.

## > POUR DES RELATIONS DURABLES

L'inscription au forum est gratuite pour les entreprises.

S'inscrivant dans la tradition de convivialité de l'agro-alimentaire, les buffets et colis offerts par les entreprises prolongent les échanges.

Depuis 8 ans, l'ENSAIA a signé de nombreux partenariats pour pérenniser les relations avec les entreprises comme les opérations « Managers d'un Jour », des conférences techniques au cours de l'année scolaire, des visites d'entreprises...

# L'ENSAIA

## > UNE ÉCOLE D'INGÉNIEURS RÉSOLUMENT OUVERTE SUR LE MONDE

Depuis 1893 certaines spécialisations de l'ENSAIA ont formé de très nombreux cadres dans leurs domaines de compétences. Ce rayonnement est renforcé par des recrutements internationaux, par des Masters menés in situ à l'étranger et par des périodes de césure.

Au sein de la nouvelle Université de Lorraine (Grand Etablissement regroupant 10 Ecoles d'Ingénieurs, 9 Facultés et UFR, 5 IUT, 6 Instituts spécialisés, 82 laboratoires, 53 000 étudiants, 3 700 enseignants-chercheurs) qui figure dans le classement de Shanghai, l'ENSAIA bénéficie d'enseignements de qualité et de la complémentarité avec les universités scientifiques, les grandes écoles et les organismes de recherche.

Autant d'atouts pour rendre les futurs diplômés de l'ENSAIA aptes à remplir des fonctions techniques, économiques, managériales de haut niveau dans les secteurs de l'agriculture, des industries alimentaires, de la beauté-santé, des biotechnologiques, sans oublier les services liés tels que les banques et la grande distribution.

# VOS MÉTIERS >> LE FUTUR DE NOS DIPLÔMÉS

Vous rencontrerez de futurs ingénieurs désireux de nouer des contacts constructifs menant à de futures collaborations professionnelles porteuses d'avenir.

Les élèves de première année découvrent leur futur environnement professionnel. Particulièrement attentifs aux secteurs auxquels ils se destinent, ils attendent la présentation de vos métiers et de votre entreprise pour conforter leur vocation qui les mènera vers un diplôme d'ingénieur agronome ou des industries alimentaires.

Les élèves de deuxième et troisième année réfléchissent aux métiers liés à leur spécialisation. Choissant dès la fin de la deuxième année leur spécialisation à vocation plus agronomique ou plus industrielle, les étudiants souhaitent appréhender très précisément le contenu des postes auxquels ils pourront prétendre. Ils attendent également des contacts pour leurs stages et leur année de césure.



## POUR PRÉSENTER VOTRE ENTREPRISE ET SES MÉTIERS >> FORUM ENSAIA-ENTREPRISES

- > L'inscription est gratuite pour les entreprises,
- > Choisissez un créneau d'une heure de 9h à 12h. Nous nous réservons toutefois la possibilité de modifier ce créneau avec votre accord,
- > Notez qu'il est possible qu'un étudiant ayant effectué son stage dans votre entreprise soutienne son mémoire en présence de son maître de stage durant cette même semaine,
- > Spécifiez si vous souhaitez des rendez-vous avec des étudiants dès la fin de votre conférence et durant l'après-midi du même jour pour envisager des stages, un poste en césure ou un recrutement,
- > Confirmez vos demandes particulières (diffusion d'un book de stages, mise en place d'affiches ou de kakemonos de votre entreprise, rencontres avec un enseignant chercheur ou le Directeur de l'école ...),
- > Précisez si nous aurons le grand plaisir de déguster certains de vos produits que nous mettrons en place pour un petit déjeuner ou un déjeuner-buffet. Nous tenons particulièrement à la convivialité générée par nos métiers de l'agro alimentaire,
- > Communiquez les prénoms, noms et fonctions des personnes qui représenteront votre entreprise ou organisme au forum.

## SINCÈRES REMERCIEMENTS À :

Ministère de l'Agriculture, ANAENSAIA, UNIAGRO, Pôle Entrepreneurs Etudiants de Lorraine, Commission Européenne, Isagri, Crédit Agricole, Auchan, Cargill, Manpower, Bayer, Diana, Limagrain, Danone, Air Liquide, Union In Vivo, Dow Agrosiences, EMC2, Logica, Glon-Sanders, Novartis Pharma, Basf Agro, Thiriet, CNPTF, Conseil Général de Meurthe et Moselle, Ville de Metz, CNRS, INRA, Service Protection des Végétaux, DGCCRF, Direction Régionale de L'Environnement, DRAAF Lorraine, Chambre d'Agriculture de Meurthe et Moselle, Centre de Comptabilité et de Gestion Agricole de M & M, Coopérative Agricole de Lorraine, Ateliers des Territoires, Arvalis, CETIOM, FICT, Heineken, Coca Cola Entreprises, Artésial Consultants, L'Oréal, Cabinet Ivoire Conseil, Nordic Group, Promotec, Apecita, Vivéris, Wikipédia, Nordic Pharma, Hybrigenics, PAT, Bio Serae Labs, IREB, Union Nationale des Distillateurs d'Alcool, Côté Emballage, Lesaffre, Pernod-Ricard, Qualtech, Brasseries Kronenbourg Scottish&Newcastle, Masterfoods, Alsace Création, Brasseur de Lorraine, B.N.P, Marie Groupe Unic, Sidel Conveying and Cap Feeding Division, Alibev, Panzani, Groupe TVD, UBI France, Conseil National de la Création d'Entreprises, Elior, Pioneer, Optival, Herd Book Charolais, GEBO CERMEX, Malteurop, Natais, Nestec Suisse, STEF

d'avoir répondu aux attentes de nos étudiants lors des précédents Forums ENSAIA-ENTREPRISES

## ET SPÉCIALEMENT À :

Nestlé  
Soparind Bongrain  
Unilever  
Lactalis  
Sté André Bazin,  
Danone

pour leur avoir également permis de déguster leurs produits.

## VOS CONTACTS DIRECTS

Annette FREIDINGER-LEGAY  
Maître de Conférences Associé à l'ENSAIA  
Mobile : 06 86 90 27 61  
a.freidinger@wanadoo.fr

Claire BERGEROT - Communication de l'ENSAIA  
Tél. : 03 83 59 61 93 - claire.bergerot@univ-lorraine.fr

Eric IGOULEN - Services Généraux de l'ENSAIA  
Tél : 03 83 59 58 03 - Eric.igoulen@univ-lorraine.fr

## REJOIGNEZ NOUS

ENSAIA  
2 avenue de la Forêt de Haye  
TSA 40602  
54518 VANDOEUVRE LES NANCY Cedex  
www.ensaia.univ-lorraine.fr

## HORAIRES TGV DIRECT

Départ	Arrivée
Paris Est : 7h13	Nancy Ville : 8h52
Paris Est : 8h13	Nancy Ville : 9h50
Paris Est : 10h13	Nancy Ville: 11h43
Nancy Ville : 13h40	Paris Est : 15h18
Nancy Ville : 16h17	Paris Est : 17h42
Nancy Ville: 17h17	Paris Est : 18h48
Nancy Ville : 18h10	Paris Est : 19h46

