

# PARCOURS INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS Métiers de la Cosmétique ou de l'Alimentation Santé

LICENCE 3 Sciences pour l'Ingénieur / *Initiale* / *Continue*

FACULTÉ :  
DES SCIENCES



## OBJECTIFS

La licence Ingénierie des Produits et Process permet aux diplômés de :

- Savoir choisir et mettre en œuvre les matières premières en fonction des applications en formulation alimentaire ou cosmétique.
- Maîtriser chaque étape du processus de formulation d'un produit depuis l'idée, sa fabrication, son conditionnement, jusqu'à la mise sur le marché.
- Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les bonnes pratiques de fabrication cosmétique instaurées par la réglementation.
- Savoir échanger en anglais dans des situations professionnelles courantes.

2 1 3

## POINTS FORTS

- Priorités données à la professionnalisation :
  - apprentissage au travail de groupe avec le projet tuteuré
  - mise en œuvre au sein du hall technologique agréé CE
  - développer l'employabilité
- Relation avec l'entreprise :
  - missions en entreprise
  - intervention de professionnels (50% du volume horaire)
- Un grand réseau d'entreprises en cosmétique et en agroalimentaire...
- Des visites d'entreprises
- U'COOK-INNOVATION : concours étudiants en agroalimentaire et colloque professionnel organisé par l'UCO BN ([www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr))
- U'COSMETICS : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisé par l'UCO BN ([www.ucosmetics.fr](http://www.ucosmetics.fr)).



## CONTACT

### RESPONSABLE DE LA LICENCE

- Loanne LE BARS  
[llebars@uco.fr](mailto:llebars@uco.fr)  
02 96 44 46 46

DIPLOME D'ÉTAT  
en convention avec :

Université  
Bretagne Sud  
**ubs**

## PROFESSIONNALISATION

### STAGE

- Un stage de 8 à 15 semaines en L3
- Aide à la recherche de stage, possibilité de faire un stage à l'étranger

### TRAVAUX PRATIQUES - PROJETS TUTEURÉS

- Près de la moitié du volume horaire annuel est réparti sous la forme de travaux pratiques au sein des différents laboratoires du Hall de Technologie de l'UCO BN et sous forme de projets tuteurés au cours desquels l'étudiant devra s'intégrer au sein d'équipes (Qualité, Recherche & Développement, Production, Contrôle qualité, Marketing...) travaillant autour de projets communs transversaux. Les étudiants sont ainsi plongés dans le grand bain du fonctionnement d'une entreprise et peu à peu préparés à leurs futures responsabilités.
- Le Hall de technologie de l'UCO est une petite unité de production cosmétique et agroalimentaire dans laquelle sont réalisées chaque année des productions semi industrielles de produits conçus par les étudiants dans le cadre de leurs projets tuteurés.

## POURSUITES D'ÉTUDES

Possibilité de poursuivre vos études notamment au sein du Master Biotechnologies : Ingénierie des Produits et Process, Métiers de la Cosmétique ou de l'Agroalimentaire à l'UCO BN. Le Certificat Marketing & Communication des Produits Cosmétiques peut également être réalisé en parallèle afin d'acquérir une formation complémentaire pour les étudiants qui souhaitent réaliser leur Master en initial.

- 90% poursuivent leurs études au sein du master à l'UCO BN
- 5% intègrent à parité des écoles d'ingénieur et d'autres masters
- 5% intègrent l'entreprise à des postes de techniciens supérieurs

## MÉTIER

### EN SORTIE DE L3

- Chargé de développement de nouveaux produits alimentaires ou cosmétiques,
- Technicien supérieur de laboratoire,
- Technicien contrôle qualité...

### EN SORTIE DE MASTER

- Responsable R&D
- Chef de projet nouveaux produits (alimentaires ou cosmétiques)
- Responsable qualité (sécurité alimentaire ou cosmétique, réglementation, HACCP...)
- Responsable de production
- Responsable méthode
- Responsable ordonnancement...

### TAUX D'INSERTION EN FIN DE MASTER



...  
En fin de stage de master



...  
À 6 mois



...  
Entre 9 et 12 mois



## ADMISSIONS

- DUT Scientifiques
- BTS Scientifiques
- Licences Scientifiques 2 et 3<sup>ème</sup> années
- Validation des acquis et expériences professionnelles

**DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION :**  
[GUINGAMP.UCO.FR](http://GUINGAMP.UCO.FR)

2019  
2020

## COÛT DE LA FORMATION

### FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet :

[GUINGAMP.UCO.FR](http://GUINGAMP.UCO.FR)

### FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.



**96%**  
de réussite

Taux de réussite en 2018 dans cette formation.

## PROGRAMME - 1 AN

### TRONC COMMUN

#### MANAGEMENT DE LA PRODUCTION

- Organisation de l'entreprise
- Management
- Transposition d'échelle
- Planification de projet
- Génie Industriel

#### OUTILS ET GESTION DE L'ENTREPRISE

- Anglais
- Statistiques
- Culture d'entreprise et visite de site
- Marketing

#### SCIENCES POUR L'INGÉNIEUR

- Biochimie
- Chimie organique et des procédés
- Thermodynamique et transferts
- Rhéologie et hydrocolloïdes

### 2 SPÉCIALISATIONS AU CHOIX

#### MÉTIERS DE L'ALIMENTATION ET SANTÉ INNOVATION ET SANTÉ

- Formulation alimentaire et créativité
- Diététique occidentale : équilibre alimentaire

#### PRODUCTION ET PROCESS

- Génie industriel alimentaire
- Traitements thermiques
- Procédés alimentaires
- Régulation et capteurs sur ligne

#### TRAVAUX PRATIQUES

- 1 grande production de plats cuisinés à destination de la Croix Rouge / Développement de sujets R&D pour des entreprises / Rhéologie de crèmes dessert / Formulations de sauces émulsionnées allégées et de pâtes de fruits sans sucre à l'aide d'édulcorants de synthèse... / Production de foie gras

#### HYGIÈNE, QUALITÉ, SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION

- Analyse des risques
- Normalisation
- Certifications (BIO, ISO, IFS...)

#### MÉTIERS DE LA COSMÉTIQUE COSMÉTOLOGIE

- Matières premières cosmétiques
- Démarche de formulation
- Les produits cosmétiques
- Créativité

#### INNOVATION, PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES

- Nouvelles tendances en cosmétiques
- Techniques de formulation
- Actifs cosmétiques
- Procédés d'extraction
- Ingrédients « Naturels » et « Biologiques »

#### TRAVAUX PRATIQUES

- Option innovation : élaboration des nouveaux produits «Made in UCO».
- Option production / qualité : participation à l'industrialisation des produits «Made in UCO».
- Produits développés en 2018 : Crème de massage / Lait corps Body Coco / Gel parfumant pour les mains parfum violette / Lait corps sous la douche

#### HYGIÈNE, QUALITÉ, SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION

- Bonnes pratiques de fabrication
- Nouveau règlement européen
- Dossier d'information produit

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*

800  
étudiants  
en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro.

140 professeurs  
94 professionnels  
associés

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

+30 ans  
d'expérience



90% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL



PROMOTIONS À  
TAILLE  
HUMAINE



30

étudiants par  
promotion  
en moyenne

\* Chiffres calculés sur l'année 2017-2018

Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.