



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

MASTER 1 Biotechnologies / *Initiale* / *Contrat Pro.* / *Continue*

FACULTÉ :  
DES SCIENCES



### OBJECTIFS

À l'issue de la première année de Master Biotechnologies, les étudiants :

- Ont acquis les pré-requis nécessaires à la poursuite de leur cursus en seconde année de Master, notamment ceux dispensés à l'UCO BN : Master 2 Biotechnologies ou Master 2 Ingénierie des Systèmes Complexes.
- Sont capables d'innover et de piloter un projet en recherche et développement, qualité/règlementation et production/process appliqué à la cosmétique ou l'agroalimentaire de la création au déploiement terrain.
- Sont capables d'intégrer une équipe et de l'animer techniquement.
- Sont capables de mettre en œuvre des outils appris au cours de la formation dans le cadre des missions en entreprise.

2 1 3

### POINTS FORTS

- L'enseignement de spécialité apporte une connaissance renforcée relative aux produits et à leurs moyens de fabrication (formulation, technologies de transformation).
- 70 % de nos enseignants sont des professionnels, les cours sont adaptés aux besoins des entreprises et les étudiants ont accès à un réseau de professionnels.
- **U'COOK-INNOVATION** : concours étudiants (Bac +1 à bac +3) en innovation agroalimentaire et colloque professionnel organisés par l'UCO BN ([www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr)).
- **U'COSMETICS** : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisés par l'UCO BN ([www.ucosmetics.fr](http://www.ucosmetics.fr)).



### CONTACT

#### RESPONSABLE DU MASTER 1

- Laurence GORDON  
[lgordon@uco.fr](mailto:lgordon@uco.fr)  
02 96 44 46 46

## \_\_\_ PROFESSIONNALISATION \_\_\_

### STAGE - CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- **Formation initiale** : stage de 8 semaines minimum il pourra être prolongé jusqu'à 5 mois selon les souhaits partagés de l'étudiant et de l'entreprise d'accueil.
- **Formation de 2 ans en alternance (contrat de professionnalisation)** : la formation est financée par l'entreprise, vous avez le statut d'un salarié et êtes donc rémunéré. Cela permet de bénéficier d'une formation pratique au cœur de l'entreprise tout en réalisant sa première année de master.

### TRAVAUX PRATIQUES & PROJETS TUTEURÉS

- Un tiers du volume horaire annuel est réparti sous forme de travaux pratiques au sein des différents laboratoires et du hall de technologie de l'UCO.
- Des projets tuteurés à mener en autonomie sur 7 mois dans des activités comme l'évènementiel (organisation de U'COOK-INNOVATION et d'U'COSMETICS), de la recherche, du développement en interne ou en réponse à des besoins d'entreprise, de la mise en œuvre de production au sein du hall de technologie...

## \_\_\_ POURSUITES D'ÉTUDES \_\_\_

- 95% des étudiants ayant suivi le Master 1 poursuivent leurs études à l'UCO Bretagne Nord :
  - 60% en Master 2 Biotechnologies « Ingénierie des Produits et Process » pour préparer aux métiers tournés vers l'innovation et le développement produit.
  - 35 % en Master 2 Ingénierie des Systèmes Complexes « Gestion et Pilotage de la Production/Management de la Qualité » pour des métiers tournés vers la production ou la qualité/règlementation.
- 5% des étudiants ayant suivi le Master 1 poursuivent leurs études en écoles d'ingénieur ou au sein d'autres Masters professionnels.

## \_\_\_ MÉTIERS \_\_\_

Le Master 2 Biotechnologies « Ingénierie des Produits et Process » de l'UCO BN débouche sur les métiers de l'innovation suivants :

- Chargés de projets R&D/Développement nouveaux produits
- Chargés d'études en centre de recherche, laboratoire ou bureau d'études
- Chefs de projets efficacité
- Chargés de missions réglementaires...

Le Master 2 Ingénierie des Systèmes Complexes « Gestion et Pilotage de la Production/Management de la Qualité » de l'UCO BN débouche sur les métiers suivants de la production ou de la qualité/règlementation :

- Responsable qualité
- Responsable méthodes
- Responsable logistique
- Responsable industrialisation nouveaux produits
- Responsable de production...

DIPLOME D'ÉTAT  
en convention avec :

Université  
Bretagne Sud  
**ubs**



## ADMISSIONS

- Licence Sciences pour l'Ingénieur  
Parcours Ingénierie des Produits et  
Process de l'UCO BN
- Licences 3 scientifiques
- Autres diplômes, après examen du  
dossier et validation
- Par VAE/VAP (validations des acquis  
d'expérience / professionnels)

**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 EN CONTRAT PRO.

Prise en charge du coût de formation par  
l'entreprise.

### FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

## PROGRAMME - 1 AN

Le Master « Biotechnologies » parcours « Ingénierie des Produits et Process » est un  
diplôme délivré par l'Université Bretagne Sud (convention).

### TRONC COMMUN

- Finances / Comptabilité
- Droit
- Management
- Gestion de projet
- Amélioration Continue
- Qualité / Sécurité / Environnement
- Métrologie
- L'entreprise et son système de  
production
- Informatique
- Chimie
- Enzymologie
- Génie des procédés
- Anglais
- Projet tuteuré

### 2 OPTIONS AU CHOIX

#### OPTION AGROALIMENTAIRE

- Ingrédients et additifs alimentaires
- Analyses sensorielles agroalimentaire
- Règlementation agroalimentaire
- Toxicologie
- Techniques de formulation  
agroalimentaire
- Innovation / tendances nutritionnelles

#### OPTION COSMÉTIQUE

- Génie galénique
- Analyses sensorielles cosmétique
- Règlementation BPF
- Toxicologie / Règlementation  
cosmétique
- Techniques de formulation  
cosmétique
- Innovation / Arômes et parfums



**99%**  
de réussite

Taux de réussite en 2018  
dans cette formation.

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*

800  
étudiants  
en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro.  
Apprentissage

+30 ans  
d'expérience



PROMOTIONS À  
TAILLE  
HUMAINE



30

étudiants par  
promotion  
en moyenne

140 professeurs  
94 professionnels  
associés

90%

de réussite aux examens  
dans l'ensemble  
des formations

PÔLE INTERNATIONAL

\* Chiffres calculés sur l'année 2017-2018

# \_\_\_ UNE EXPERTISE RECONNUE \_\_\_ EN COSMÉTIQUE OU EN AGROALIMENTAIRE

## UN CURSUS DÉDIÉ, À PARTIR DE LA L3, EN INGÉNIERIE COSMÉTIQUE ET AGROALIMENTAIRE

### Métiers de la cosmétique ou de l'agroalimentaire

- **Licence 3 Sciences pour l'Ingénieur** Parcours Ingénierie des Produits et Process
- **Master 1 & 2** Biotechnologies Parcours Ingénierie des Produits et Process

### Métiers de la qualité et de la production

- **Master 2** Ingénierie des Systèmes Complexes Parcours **Gestion et Pilotage de la Production/Management de la Qualité**

**Notre + :** une expertise reconnue et un réseau d'entreprises fidèles depuis près de 10 ans.



## PLATEFORME TECHNOLOGIQUE

- **Pour les étudiants :** dans un but pédagogique de façon à former de futurs cadres en industries cosmétiques et agroalimentaires.
- **Pour les entreprises :** afin de les accompagner dans leur divers projets d'entrepreneuriat, de conception de produits innovants...

**Notre + :** des espaces pour progresser, pour comprendre les enjeux scientifiques et surtout pour échanger entre étudiants & professionnels.

## ORGANISATION DE RENDEZ-VOUS ANNUELS INCONTOURNABLES : U'COSMETICS & U'COOK-INNOVATION

- Événements d'envergure nationale organisés par nos étudiants en Master 1.
- Colloques professionnels et concours en innovation destinés à tous les étudiants en cosmétique et en agroalimentaire au niveau international : un vrai challenge entre créateurs qui s'affronteront le 21 et 22 mars 2019 : [www.ucosmetics.fr/](http://www.ucosmetics.fr/) / [www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr)

**Notre + :** une image de dynamisme et de sérieux aux yeux de la profession et de notre région.



# \_\_\_ POURQUOI SE SPÉCIALISER \_\_\_ EN COSMÉTIQUE OU EN AGROALIMENTAIRE

## AGROALIMENTAIRE

- 1<sup>ère</sup> région agricole de France
- 1<sup>ère</sup> région agroalimentaire d'Europe
- Plus de 3600 entreprises
- 16,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 20% de la production du pays
- 1/3 des emplois industriels bretons
- 14 des 40 entreprises leaders dans l'industrie agroalimentaire ayant leur siège dans la région

## COSMÉTIQUE

### GRANDES PERSPECTIVES EN TERME D'EMPLOYABILITÉ



**150 000 EMPLOIS** AVEC UN RYTHME D'EMBAUCHE CONTINU



**SOCIÉTÉS EN FRANCE**

**20%** GRANDS GROUPES INTERNATIONAUX (L'ORÉAL, L'ÉMOI, CHANEL...)  
**80%** PME



**N°1 MONDIALE**

**PRODUITS FRANÇAIS : LEADER MONDIAUX** DANS L'INDUSTRIE COSMÉTIQUE

**3<sup>ÈME</sup> SECTEUR EXPORTATEUR EN FRANCE**



## OBJECTIFS

Cette formation complémentaire permet aux étudiants en cours de cursus scientifique d'acquérir une double compétence en marketing et en communication afin de former des professionnels polyvalents aptes à intégrer des postes de cadres en :

- passant du marketing produit au marketing client
- conseillant les institutions et les entreprises sur leur stratégie marketing et de communication

La certification permet aux étudiants d'être capable de :

- participer au développement de lancement de produit
- construire, planifier, budgétiser et mettre en oeuvre un plan de communication
- conduire des missions d'organisation promotionnelle, événementielle, commerciale
- communiquer avec différents partenaires et médias

1  
2  
3

## POINTS FORTS

- Un important réseau d'entreprises partenaires.
- Une équipe d'enseignants chercheurs en efficacité cosmétique.
- Une plateforme technologique consacrée à la recherche et aux partenariats avec les entreprises partenaires.
- **U'COOK-INNOVATION** : concours étudiants (Bac +1 à bac +3) en innovation agroalimentaire et colloque professionnel organisés par l'UCO BN ([www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr)).
- **U'COSMETICS** : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisés par l'UCO BN ([www.ucosmetics.fr](http://www.ucosmetics.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.



## CONTACT

### RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

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

## ADMISSIONS

Le certificat en « Marketing & Communication des Produits Cosmétiques et Agroalimentaires » de l'UCO Bretagne Nord s'adresse en priorité aux étudiants inscrits en Master 1 « Biotechnologies ».

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

Visez  
la double  
compétence

COMMUNICATION  
& MARKETING

DISTRIBUTION  
MERCHANTISING  
INNOVATION  
IDENTITÉ DE MARQUE  
E-RÉPUTATION

MARKETING MOBILE  
ÉVÈNEMENTIEL  
SITE WEB  
CRÉATIVITÉ

INFOGRAPHIE  
TENDANCES  
DIGITAL

## PROGRAMME

### MARKETING

- Marketing métier
- Marketing stratégique
- Marketing opérationnel
- Distribution et Merchandising
- Marketing de l'innovation

### MARKETING APPLIQUÉ

- Ethique & Marketing
- Digital marketing
- Applications Cosmétiques

### OUTILS ET TECHNIQUES DE COMMUNICATION

- Infographie (Indesign, Photoshop, Adobe)
- Développement Web
- Communication offline / print / médias
- Communication online / réseaux sociaux / rédaction web
- Les relations presse / processus de rédaction

### STRATÉGIE DE COMMUNICATION

- Identité de marque, numérique, e-réputation
- Stratégie et planification de la communication
- Gestion de projet événementiel

## MÉTIER

L'insertion professionnelle des jeunes diplômés du master ayant suivi le certificat pourra conduire à des postes variés dépendant du type et de l'organisation de la structure intégrés :

- Chef de produit,
- Chargé(e) d'études,
- Chef de projets,
- Responsable marchés,
- Responsable de la communication /marketing,
- Coordinateur(trice) R&D / Marketing,
- Chargé(e) de communication...

SEPTEMBRE

Cours dispensés sur  
**6 MOIS**

**15 JOURS**  
de 7 HEURES

**105 HEURES**  
de cours



31



MARS