

2020-21

FACULTÉ DES SCIENCES



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS COSMÉTIQUES/ALIMENTATION SANTÉ

LICENCE 3 ✓ INITIALE ✓ CONTRAT PRO.¹ ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

La licence «Sciences pour l'Ingénieur Parcours Ingénierie des Produits et Process : métiers de la cosmétique ou de l'alimentation santé» permet aux diplômés de :

- // Savoir choisir et mettre en oeuvre 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 oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les bonnes pratiques de fabrication cosmétique instaurées par la réglementation.

PROFESSIONNALISATION

15 SEMAINES DE STAGE

STAGES D'APPLICATION

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

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION¹

- // Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail en alternance qui permet l'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue.
- // Il offre plusieurs avantages pour le jeune : la formation est financée par l'entreprise, il bénéficie d'une formation pratique au coeur de l'entreprise, prépare en même temps la licence et permet à l'étudiant d'être salarié donc rémunéré.

50% DE TRAVAUX PRATIQUES

TRAVAUX PRATIQUES

- // 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...) travaillant autour de projets communs transversaux.
- // 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

L'UCO BRETAGNE NORD VOUS PROPOSE :

- // **Masters** : Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process cosmétiques ou agroalimentaires - Ingénierie des systèmes complexes parcours gestion et pilotage de la production, management de la qualité - Innovation entreprise et société parcours développement PME-PMI
- // **+ Certification** : Marketing & communication des produits cosmétiques et alimentaires qui 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

MÉTIERS

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

70% EN FIN DE STAGE DE MASTER À 6 MOIS **85%** **100%** DE 9 À 12 MOIS

DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



98% de réussite



Taux de réussite en 2019 dans cette formation.

- // Priorités données à la professionnalisation : apprentissage au travail de groupe avec le projet tuteuré / mise en oeuvre 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)
- // U'COSMETICS : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisé par l'UCO BN (www.ucosmetics.fr).

CONTACT

RESPONSABLE DE LA LICENCE

> Loanne LE BARS
llebars@uco.fr - 02 96 44 46 46



PROGRAMME - 1 AN



TRONC COMMUN

MANAGEMENT DE LA PRODUCTION

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

SCIENCES POUR L'INGÉNIEUR

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

OUTILS ET GESTION DE L'ENTREPRISE

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



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'UNIVERSITÉ²

850 étudiants en moyenne



PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

+30 ans d'expérience



PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

28 étudiants par promotion en moyenne



316 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

92% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

¹Sous réserve de la demande d'autorisation administrative en cours
²Chiffres calculés sur l'année 2018-2019

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



ADMISSIONS

- // DUT Scientifiques
 - // BTS Scientifiques
 - // Licences Scientifiques 2 et 3^{ème} années
 - // Validation des acquis de l'expérience ou des acquis professionnels (VAE-VAP)
- DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION :
guingamp.uco.fr

2020-2021 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

FORMATION EN CONTRAT PRO.¹

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

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.