

2020-21

FACULTÉ DES SCIENCES



DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



100% de réussite



Taux de réussite en 2019 dans cette formation.

// A l'issue de la formation, les étudiants doivent maîtriser les outils de la démarche d'amélioration continue et la pratique du management de projet. Les concepts théoriques sont notamment appliqués lors de l'étude et de la mise en oeuvre de cas marketing ce qui implique de comprendre et de maîtriser l'intégralité des notions développées en cours.

// Les enseignements à dominante technique et industrielle sont complétés par une culture générale portant sur le milieu de l'entreprise, et adaptée à de futurs responsables.

// U'COSMETICS : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisé par l'UCO BN (www.ucosmetics.fr)

// U'COOK-INNOVATION : concours étudiants en innovation agroalimentaire et colloque professionnel organisé par l'UCO-BN (www.ucookinnovation.fr)

CONTACT

RESPONSABLE DU MASTER 2

> Laurine ANDRÉ
landre@uco.fr - 02 96 44 46 46



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS COSMÉTIQUES/AGROALIMENTAIRES

MASTER 2 INITIALE CONTRAT PRO. CONTINUE

COMPÉTENCES

Le Master Biotechnologies, parcours Ingénierie des Produits et de Process, est conçu de façon à apporter aux étudiants une formation spécialisée leur permettant :

- // D'acquérir les connaissances, méthodes et compétences actuelles dans les différents champs disciplinaires du management des projets de l'innovation cosmétique ou agroalimentaire.
- // De gérer un projet d'innovation à l'aide d'outils adaptés tout en respectant un planning et des objectifs donnés.
- // D'être capables d'analyser une situation, un service, une méthode ou encore un cahier des charges, et de proposer une réponse adaptée à cette analyse.
- // De s'adapter aux contraintes réglementaires en vigueur.
- // De montrer des aptitudes managériales et efficaces, de savoir piloter une équipe.

PROFESSIONNALISATION

25 SEMAINES DE STAGE

// **Formation initiale** : stage de fin d'étude d'une durée de 25 semaines.

// **Formation 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 coeur de l'entreprise tout en préparant sa 2^{ème} année de master.

50% DE TRAVAUX PRATIQUES

TRAVAUX PRATIQUES

Les travaux pratiques sont nombreux et pratiqués chaque année jusqu'à 50% du volume horaire de la matière.

PROJETS TUTEURÉS (formation initiale)

// **Des projets tuteurés à mener en autonomie.** L'objectif est de vous responsabiliser et vous faire travailler en équipe et en autonomie dans le but de concevoir un produit potentiellement industrialisable par exemple.

// **Exemples** : Développement d'une gamme de produits de maquillage naturelle / Développement de formules d'orientations pour un fournisseur de matières premières / Remise en conformité des DIP des produits «La Fabrique de l'UCO».

MÉTIERS

La formation dispensée à l'UCO BN permet aux étudiants diplômés l'acquisition de compétences très polyvalentes, le diagramme ci-dessous montre la répartition par fonction au sein de l'entreprise des anciens étudiants : les principales fonctions de l'entreprise sont représentées.

- // Cadres en entreprises ayant pour mission la recherche et le développement de nouveaux produits, la gestion de la qualité
- // Chargés d'études en centre de recherche, laboratoire ou bureau d'études,
- // Techniciens supérieurs en laboratoire,
- // Chargés de projet R&D ou réglementaire...

RÉPARTITION DES DIPLÔMÉS PAR MÉTIERS :

44%

R&D - ÉTUDES - INDUSTRIALISATION - MARKETING - EFFICACITÉ

30%

QUALITÉ - RÉGLEMENTATION - AFFAIRES SCIENTIFIQUES

26%

AUTRES : AVEC UNE ANNÉE DE SPÉCIALISATION (COMMERCIAL, ENSEIGNEMENT, DIRECTION...)



PROGRAMME - 1 AN

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



TRONC COMMUN

- // Outils d'amélioration continue
- // Management QSE
- // Management des Ressources Humaines
- // Gestion des stocks
- // Montage de projet
- // Management des projets d'innovation
- // Ingénierie financière
- // Propriété industrielle
- // Anglais
- // Management pratique



2 OPTIONS AU CHOIX

OPTION AGROALIMENTAIRE

- // Réglementation PNNS
- // Veille réglementaire alimentaire
- // Ecoconception et emballage alimentaire
- // Marketing des produits alimentaires
- // Génie de la formulation alimentaire
- // Nutrition animale
- // Techniques culinaires
- // Alimentation et cultures
- // Micronutrition
- // Diététique et alternatives nutritionnelles

OPTION COSMÉTIQUE

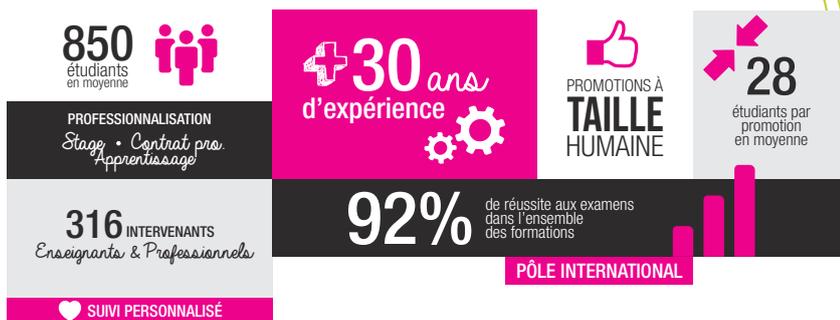
- // Réglementation cosmétique à l'international
- // Réglementation cosmétique
- // Ecoconception et emballage cosmétique
- // Marketing des produits cosmétiques
- // Chimie des matières premières cosmétiques
- // Matières premières innovantes
- // Techniques de formulation cosmétique
- // Produits naturels et biologiques
- // Dermocosmétique
- // Produits capillaires et de maquillage



ADMISSIONS

- // Master 1 Ingénierie des Produits et Process (IPP) métiers de la Cosmétique ou de l'Agroalimentaire de l'UCO BN
 - // Master 1 ou 2 ou autres diplômes (scientifiques, technologiques) après examen du dossier et entretien éventuel
 - // Par VAE (validation des acquis d'expérience), VAP (validation des acquis professionnels)
- DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION : guingamp.uco.fr

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*



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.

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

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

*Chiffres 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.