

2021-22

FACULTÉ DES SCIENCES



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS COSMÉTIQUES/ALIMENTATION SANTÉ

LICENCE 3 ✓ INITIALE ✓ ALTERNANCE ✓ 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.
- » de maîtriser chaque étape du processus de formulation d'un produit depuis l'idée, sa fabrication, son conditionnement, jusqu'à la mise sur le marché.
- » d'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 PROFESSIONNALISATION OU D'APPRENTISSAGE

- » 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 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 Technologies 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 technologies 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...

DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



98%
de réussite



Taux de réussite en 2020 dans cette formation.

- » **Priorités données à la professionnalisation** : apprentissage au travail de groupe avec le projet tuteuré / mise en oeuvre au sein du hall de technologies 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'Cosmetics & U'Cook-Innovation** : Concours étudiants et Colloques professionnels en innovation cosmétique et agroalimentaire organisés par l'UCO BN (www.ucocosmetics.fr - www.ucookinnovation.fr).

CONTACTS

RESPONSABLE DE LA LICENCE

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

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

- » Carline LE GARS
clegars@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

- » Traitements thermiques
 - » Procédés alimentaires
- » Régulation et capteurs sur ligne

TRAVAUX PRATIQUES

- » 1 grande production de plats cuisinés / 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...

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 « La Fabrique de l'UCO »
- » Option production / qualité : participation à l'industrialisation des produits « La Fabrique de l'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*

1000 étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro
Apprentissage

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

SUIVI PERSONNALISÉ

+30 ans d'expérience

PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

28 étudiants par promotion en moyenne

94% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL



Flasher-moi !



DEVENEZ LA CRÈME DE LA CRÈME

ADMISSIONS

- » Titulaire d'une L2 en licence Sciences pour l'Ingénieur ou de tout autre diplôme ou équivalent de niveau Bac +2 (autres licences scientifiques, BTS / DUT) proche de la discipline*.
- » Validation des Acquis de l'Expérience ou des Acquis Professionnels (VAE-VAP)*.

* Sélection sur dossier et entretien, sous réserve d'admission par la commission de validation.

PRÉ-INSCRIPTION L3 :
www.guingamp.uco.fr

2021-2022 COÛT DE LA FORMATION

FORMATION INITIALE

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

FORMATION EN ALTERNANCE

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

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.
Contact : Pascale CONAN : pconan@uco.fr

*Chiffres calculés sur l'année 2019-2020
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.