

2022-23

UNIVERSITÉ DES SCIENCES



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS COSMÉTIQUES/ALIMENTAIRES

MASTER 1 ✓ INITIALE ✓ ALTERNANCE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

À l'issue de la première année de Master mention Biotechnologies Parcours Ingénierie des Produits et Process, 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/réglementation et production/process appliqué à la cosmétique ou l'alimentaire de la création au déploiement terrain.
- » Sont capables d'intégrer une équipe et de l'animer techniquement.

PROFESSIONNALISATION

24 SEMAINES DE STAGE

FORMATION INITIALE

- » Stage de 6 mois au maximum en M1 et M2.

FORMATION EN ALTERNANCE (CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION OU D'APPRENTISSAGE)

- » La formation est financée par l'entreprise et vous êtes rémunéré. Cela permet de bénéficier d'une formation pratique au coeur de l'entreprise tout en préparant sa 1^{ère} année de master.

1/3 DE TRAVAUX PRATIQUES

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 technologies de l'UCO.
- » Des projets tuteurés à mener en autonomie 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 oeuvre de production au sein du hall de technologies...

POURSUITE D'ÉTUDES

L'UCO BRETAGNE NORD VOUS PROPOSE :

- » 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, le développement produit et la réglementation.
 - > 35 % en Master 2 Ingénierie des Systèmes Complexes « Optimisation de la Production et Pilotage Intelligent (O2PI) » pour des métiers tournés vers la production ou la qualité.
 - > 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 « Optimisation de la Production et Pilotage Intelligent (O2PI) » de l'UCO BN débouche sur les métiers suivants de la production ou de la qualité/réglementation :

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

DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



98%
de réussite



Taux de réussite en 2020 dans cette formation.

- » 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'Cosmetics & U'Cook-Innovation : Concours étudiants et Colloques professionnels en innovation cosmétique et alimentaire organisés par l'UCO BN (www.ucosmetics.fr - www.ucookinnovation.fr).

CONTACTS

RESPONSABLE DU MASTER 1

- » Laurence GORDON
lgordon@uco.fr - 02 96 44 46 46

SECRETARIAT DE LA FORMATION

- » Carline LE GARS
clegars@uco.fr - 02 96 44 46 46



PROGRAMME 1^{ÈRE} ANNÉE

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
- » Plans d'expérience
- » Génie industriel
- » Anglais
- » Projet tuteuré
- » Mission en entreprise (alternance ou stage de fin d'année)



2 OPTIONS AU CHOIX

OPTION ALIMENTAIRE

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

OPTION COSMÉTIQUE

- » Actifs Cosmétiques
- » Analyses sensorielles cosmétique
- » Réglementation BPF
- » Toxicologie / Réglementation cosmétique
- » Techniques de formulation cosmétique
- » Matières premières innovantes



ADMISSIONS

- » Titulaire d'une licence Sciences et Technologies Parcours Ingénierie des Produits et Process dispensée à l'UCO BN ou de tout autre diplôme ou équivalent de niveau Bac +3 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 :
www.guingamp.uco.fr

2022-2023

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

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



Flashez-moi!



*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.



UNE EXPERTISE RECONNUE EN ALIMENTAIRE ET EN COSMÉTIQUE



PLATEFORME TECHNOLOGIQUE

// Pour les étudiants : dans un but pédagogique de façon à former de futurs cadres en industries cosmétiques et alimentaires.

// Pour les entreprises : afin de les accompagner dans leur divers projets d'entrepreneuriat, de conception de produits innovants...

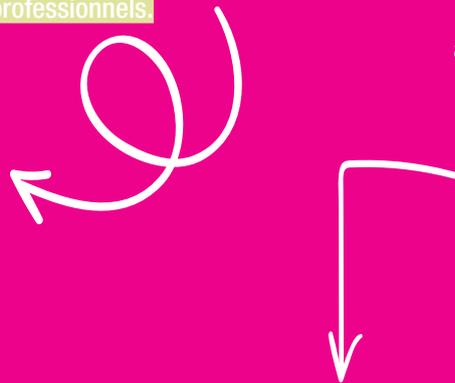
Notre + : des espaces pour progresser, pour comprendre les enjeux scientifiques et surtout pour échanger entre étudiants & professionnels.

ORGANISATION DE RENDEZ-VOUS ANNUELS INCONTOURNABLES

// Évènements d'envergure nationale organisés par nos étudiants en formation agroalimentaire / cosmétique.

// 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 18 et 19 mars 2021 :
> www.ucosmetics.fr
> www.ucookinnovation.fr

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



RÉSEAU D'ENTREPRISES PARTENAIRES

De nombreuses entreprises du secteur nous accompagnent et nous soutiennent dans :

// le recrutement d'étudiants en contrat d'alternance / en stage / vers l'emploi.

// l'organisation de nos évènements

- > U'Cosmetics - édition 2020 (36 entreprises partenaires) : Pierre Fabre / Codif/ Greentech / Seppic / Daito Kasei / Givaudan / Galénic / Make Up For Ever / Yves Rocher...
- > U'Cook-Innovation - édition 2020 (31 entreprises partenaires) : Entremont / Daunat / Atlantic Santé / Iwase Cosfa / Super U Tréguier / La Biscuiterie de Bretagne...



2022-23

FACULTÉ DROIT/ÉCONOMIE/GESTION



MARKETING & COMMUNICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES & COSMÉTIQUES

CERTIFICATION ✓ INITIALE ✓ CONTINUE

VISEZ LA DOUBLE COMPÉTENCE COMMUNICATION & MARKETING

COMPÉTENCES

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 « Marketing & Communication des Produits Cosmétiques & Alimentaires » 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

- COMMUNICATION
- MARKETING
- MERCHANDISING
- DISTRIBUTION
- DIGITAL
- ÉVÉNEMENTIEL
- TENDANCES
- CRÉATIVITÉ
- E-RÉPUTATION
- INFOGRAPHIE
- IDENTITÉ DE MARQUE
- INNOVATION
- SITE WEB
- MARKETING MOBILE

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

MÉTIERS

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

ADMISSIONS

Le certificat en « Marketing & Communication des Produits Alimentaires & Cosmétiques » de l'UCO Bretagne Nord s'adresse en priorité à nos étudiants inscrits en Master 1 ou 2 « Biotechnologies ».

DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION : WWW.GUINGAMP.UCO.FR

Flashez-moi!



NOS + !



100% de réussite



Taux de réussite en 2020 dans cette formation.

- » Une expérience concernant le parcours « Industrie cosmétique » de plus de 10 ans.
- » 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.

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 CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

CONTACTS

RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

» 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



COURS DISPENSÉS SUR 7 MOIS



105 HEURES DE COURS



15 JOURS DE COURS