

2022-23

FACULTÉ DES SCIENCES



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS ALIMENTAIRES

MASTER 2

✓ INITIALE ✓ ALTERNANCE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

Le Master mention Biotechnologies, parcours Ingénierie des Produits et de Process Alimentaires, 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 alimentaire.
- » 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 pro. ou d'apprentissage)

- » 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 lactofermentés / Mise au point de recette pour une entreprise ou une association

MÉTIERS

La formation dispensée à l'UCO BN permet aux étudiants diplômés l'acquisition de compétences très polyvalentes :

- » 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...)

DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



96%

de réussite



Taux de réussite en 2020 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 briefs 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 & U'Cook-Innovation :** Concours étudiants et Colloques professionnels en innovation cosmétique et agroalimentaire organisés par l'UCO BN (www.ucosmetics.fr - www.ucookinnovation.fr).

CONTACTS

RESPONSABLE DU MASTER 2

- » Nolwenn TERME
nterme@uco.fr - 02 96 44 46 46

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

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



PROGRAMME 2^{ÈME} ANNÉE



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



- » Outils d'amélioration continue
- » Management des Ressources Humaines
 - » Gestion des stocks
 - » Montage de projet
- » Ecoconception & emballages
 - » Ingénierie financière
 - » Propriété industrielle
 - » Anglais
- » Enjeux énergétiques
- » Matières premières innovantes
- » Techniques d'analyse
- » Réglementation PNNS
- » Veille réglementaire alimentaire
- » Marketing des produits alimentaires
- » Génie de la formulation alimentaire
- » Nutrition animale
- » Techniques culinaires
- » Alimentation et cultures
- » Micronutrition
- » Diététique et alternatives nutritionnelles

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*

1000
étudiants
en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

+30 ans
d'expérience

PROMOTIONS À
TAILLE
HUMAINE

28
étudiants par
promotion
en moyenne

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

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

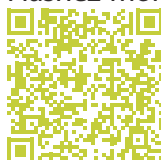
PÔLE INTERNATIONAL

♥ SUIVI PERSONNALISÉ



*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.

Flashez-moi!



ADMISSIONS

- » Titulaire d'un Master 1 Ingénierie des Produits et Process (IPP) métiers de la Cosmétique ou de l'Alimentaire de l'UCO BN ou de tout autre diplôme ou équivalent de niveau Bac +4 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