

2022-23

FACULTÉ 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/règlementation 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<sup>ère</sup> 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/règlementation :

- » 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.ucocosmetics.fr](http://www.ucocosmetics.fr) - [www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr)).

### CONTACTS

#### RESPONSABLE DU MASTER 1

» Laurence GORDON  
[lgordon@uco.fr](mailto:lgordon@uco.fr) - 02 96 44 46 46

#### SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

» Carline LE GARS  
[clegars@uco.fr](mailto:clegars@uco.fr) - 02 96 44 46 46



## PROGRAMME 1<sup>ÈRE</sup> 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](http://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](http://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](mailto: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

90% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL



Flasher-moi !



\*Chiffres calculés sur l'année 2020-2021  
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](http://www.ucosmetics.fr)  
> [www.ucookinnovation.fr](http://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'apprentissage / en stage / vers l'emploi.

// l'organisation de nos événements

> 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
- ÉVÈNEMENTIEL
- 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](http://WWW.GUINGAMP.UCO.FR)



COURS DISPENSÉS SUR 7 MOIS



105 HEURES DE COURS



15 JOURS DE COURS

### 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](http://www.guingamp.uco.fr)

**FORMATION CONTINUE**  
Consulter le secrétariat universitaire.

### CONTACTS

**RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION**  
» Loanne LE BARS :  
[llebars@uco.fr](mailto:llebars@uco.fr) - 02 96 44 46 46

**SECRÉTARIAT DE LA FORMATION**  
» Carline LE GARS  
[clegars@uco.fr](mailto:clegars@uco.fr) - 02 96 44 46 46

Credits Photos iStock / Document non contractuel