

2023-24

FACULTÉ DES SCIENCES



INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS ALIMENTAIRES

MASTER ✓ INITIALE ✓ ALTERNANCE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

Le Master mention Biotechnologies, parcours Ingénierie des Produits et des 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 capable 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, de savoir piloter une équipe.

PROFESSIONNALISATION

49 SEMAINES DE STAGE

FORMATION INITIALE

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

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 son 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 VISÉS

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

- » Cadres en entreprise ayant pour mission la recherche et le développement de nouveaux produits, de nouveaux ingrédients,
- » Chargés d'études en centre de recherche, laboratoire ou bureau d'études,
- » 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 + !



99%
de réussite



Taux de réussite global en 2022 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 alimentaire organisés par l'UCO BN (www.ucosmetics.fr - www.ucookinnovation.fr).

CONTACTS

RESPONSABLES DU MASTER

- » 1^{ère} année : Laurence GORDON lgordon@uco.fr
- » 2^{ème} année : Nolwenn TERME nterme@uco.fr

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

- » Carline LE GARS - clegars@uco.fr



PROGRAMME



Le Master « Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires » est un diplôme délivré par l'Université Bretagne Sud (convention).

2^{ÈME} ANNÉE

- » Outils d'amélioration continue
- » Management des Ressources Humaines
 - » Gestion des stocks
- » Montage de projet d'innovation
 - » Écoconception & emballages
 - » Éthique scientifique
 - » Ingénierie financière
 - » Propriété industrielle
 - » Anglais
 - » Enjeux énergétiques
- » Analyse nutritionnelle
- » PNNS et labels alimentaires
- » Veille réglementaire alimentaire
- » Marketing des produits alimentaires
- » Génie de la formulation alimentaire
- » Nutrition animale
- » Techniques culinaires
- » Alimentation et société
- » Micronutrition
- » Diététique et alternatives
- » Nouvelles nutrition

1^{ÈRE} ANNÉE

- » Ingrédients et additifs alimentaires
- » Analyses sensorielles alimentaires
 - » Réglementation agroalimentaire
 - » Toxicologie
- » Techniques de formulation alimentaire
- » Innovation / tendances nutritionnelles
 - » Finances / Comptabilité
 - » Droit
 - » Management
 - » Gestion de projet
- » Amélioration continue
- » Qualité / Sécurité / Environnement
- » Métrologie
- » L'entreprise et son système de production
- » Informatique
- » Physicochimie
- » Biotechnologies
- » Plans d'expérience
- » Transposition industrielle
- » Anglais

SERVICE RELATIONS ENTREPRISES

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

L'UCO Bretagne Nord vous donne accès à son réseau de professionnels afin de vous aider dans votre recherche de contrat en alternance ou de stage :

- » **Coaching sur votre candidature** (correction de votre CV, lettre de motivation) et sur la préparation de vos entretiens.
- » **Mise en relation avec notre réseau d'entreprises partenaires.**

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*



1000 étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro
Apprentissage

+30 ans d'expérience

PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

31 étudiants par promotion en moyenne

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

91% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

SUIVI PERSONNALISÉ



*Chiffres calculés sur l'année 2021-2022
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.

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

2023-2024 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 : Julie LEMAITRE : jlemaitre@uco.fr