Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires

RNCP : 38968

Faculté des Sciences | **Mention Biotechnologies**

Campus : **Guingamp**

DIPLÔME NATIONAL DE MASTER CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

NIVEAU D'ADMISSION	NIVEAU D'ÉTUDE VISÉ	MODALITÉS	CERTIFICATION
Bac+3 | Bac+4 | Bac+5	**Master**	**Formation initiale | Formation continue | En alternance | En VAE | En présentiel**	**Diplôme national bac + 5 en convention avec l'Université de Bretagne Sud**

Le Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires forme les pilotes de l'innovation des produits alimentaires, depuis l'idée jusqu'à la mise sur le marché.

Présentation

Le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires (IPPA)** forme au pilotage des projets innovants de l'industrie alimentaire depuis la conception jusque la mise sur le marché d'un produit fini. Apprendre à piloter un projet de A à Z, c'est maitriser la science derrière les matières premières, la formulation, la réglementation et le management de projet.

C'est également apprendre à dialoguer avec les autres services d'une entreprise agro-alimentaire dans un but commun : proposer des produits nouveaux, sûrs, fiables et performants aux consommateurs.

Objectifs et compétences visées

Maitriser les connaissances, méthodes et compétences de l'industrie alimentaire

Piloter les projets d'innovation alimentaire autant au niveau des ingrédients que du produit fini.

Concevoir des produits alimentaires innovants

Concevoir des produits alimentaires innovants en utilisant plusieurs leviers dont les biotechnologies pour allier qualité et nouvelles expériences.

Analyser et proposer une réponse adaptée

Être capable d'analyser une situation, un service, une méthode ou un cahier des charges, et proposer une réponse adaptée à cette analyse.

Devenir manager

Montrer des aptitudes managériales, savoir piloter une équipe.

Les + de la formation

Formation complète scientifique et managériale

Des outils spécifiques des biotechnologies appliquées au domaine alimentaire, du management de projet et des ressources humaines.

Formation professionnalisante pour tous

Programme de formation identique pour tous les étudiants, assuré par 70% de professionnels+stage+alternance+projet tuteuré+réseau+journée U'coaching IPP.

Un pôle d'expertise en alimentation-santé équipé

Les laboratoires de techniques culinaires, R&D, caractérisation et le hall de production sont utilisés dans les enseignements et pour le projet tuteuré.

97%
Taux de réussite
Session 2023

83%
Taux d'insertion
À 6 mois post-diplôme

Données de référence : Session 2023

Programme

Le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires** est structuré en 4 périodes (2 années) pour un total de 120 crédits ECTS. Chaque année, est organisé en 2 temps. De début septembre à fin mars, l'étudiant alterne entre enseignements et professionnalisation (en entreprise s'il est alternant, en projet tuteuré s'il est en formation initiale) sur un rythme long (approximativement 1mois/1mois).

A partir de début avril, le second temps est consacré à la professionnalisation avec une longue période entreprise pour les alternants ou le stage pour les étudiants en formation initiale.

1 parcours au choix

Ingénierie des produits et process alimentaires

Guingamp

Le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires (IPPA)** forme à la conception et au développement de produits alimentaires dans un environnement industriel, avec une forte dimension de gestion de projet et de compréhension de l'entreprise. Cette formation a pour objectif principal de permettre aux étudiants d'acquérir des connaissances et compétences avancées en innovation alimentaire, en mobilisant les biotechnologies, les sciences des aliments et le génie des procédés.

Elle prépare à concevoir, analyser et piloter des projets d'innovation, tout en respectant des contraintes industrielles, réglementaires et environnementales Les enseignements sont dispensés sous forme de cours magistraux (CM), de travaux dirigés (TD) et de travaux pratiques (TP) qui peuvent représenter jusqu'à 50% du volume horaire de la matière afin de mettre en pratique les enseignements reçus. Les travaux d'équipe et de groupe sont également nombreux afin de renforcer l'esprit collaboratif et le partage au sein des promotions.

Dans le cursus, identique pour tous les étudiants et assuré par 70% de professionnels de l'industrie, les cours apportent les outils spécifiques de l'industrie agro-alimentaire avec l'étude des matières premières, la science des aliments, le génie de la formulation alimentaire ainsi que les outils du domaine managérial qu'il soit de projet (gestion de projet, montage de projet, amélioration continue) ou humain (management, ressources humaines, droit du travail). Une attention particulière est également portée à la découverte des domaines connexes permettant d'avoir une vision d'ensemble (qualité, sécurité sanitaire, transposition industrielle, marketing).

En formation initiale, l'étudiant effectue un projet tuteuré lui permettant d'acquérir de l'expérience et de l'autonomie dans la gestion d'un projet d'innovation alimentaire. Un stage (jusqu'à 6 mois) est réalisé chaque année. En raison de sa durée et du calendrier, il est possible d'effectuer ce stage à l'étranger soutenu par différents dispositifs de bourses.

En alternance, le contrat de professionnalisation ou d'apprentissage offre plusieurs avantages pour le jeune : la formation est financée, il bénéficie d'une formation pratique au cœur de l'entreprise, prépare en même temps le master et permet à l'étudiant d'être salarié donc rémunéré.

Les laboratoires de techniques culinaires, de R&D, de caractérisation et notre hall de production sont utilisés dans un but pédagogique de façon à former de futurs cadres des industries alimentaires polyvalents et au plus près de la réalité industrielle.

Chaque année, l'évènement U'coaching IPP permet de présenter les différents métiers exercés par d'anciens étudiants.

Modules par année

Master 1 - Semestres 1 et 2

60 crédits ECTS

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais | Informatique

ENSEIGNEMENTS EN LIEN AVEC L'ENTREPRISE

Gestion de projet | Comptabilité | Management | Ressources humaines | Droit du travail

ENSEIGNEMENTS SCIENTIFIQUES

Techniques d'analyses chimiques | Biotechnologies | Plan d'expériences

ENSEIGNEMENTS EN IMMERSION

Projet tuteuré | Mission en entreprise

ENSEIGNEMENTS EN LIEN AVEC L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Amélioration continue | Sécurité, environnement | L'entreprise et son système de production | Métrologie | Transposition industrielle

MATIÈRES PREMIERES ALIMENTAIRES

Ingrédients et additifs |Matières premières innovantes

FORMULATION ALIMENTAIRE

Physicochimie des systèmes dispersés | Analyse sensorielle | Techniques de formulation alimentaire

RÉGLEMENTATION

Qualité | Toxicologie | Réglementation

PRODUITS FINIS

Efficacité nutritionnelle

Master 2 - Semestres 3 et 4

60 crédits ECTS

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais

ENSEIGNEMENTS EN LIEN AVEC L'ENTREPRISE

Montage de projet d'innovation | Management et Ressources humaines | Ecoconception et économie circulaire | Propriété industrielle

ENSEIGNEMENTS EN IMMERSION

Projet tuteuré | Mission en entreprise

FORMULATION ALIMENTAIRE

Génie de la formulation alimentaire | Techniques culinaires

RÉGLEMENTATION

Veille réglementaire alimentaire | PNNS | Labels alimentaires

PRODUITS FINIS

Marketing des produits alimentaires | Micronutrition | Diététique et alternative | Nutrition animale

Validation et modalités

VALIDATION DU MASTER BIOTECHNOLOGIES PARCOURS IPPA

Le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires** se prépare en 2 ans. Une année compte 2 semestres constitués d'unités d'enseignements correspondant à 60 crédits ECTS (30 ECTS/semestre). Pour valider son master (4 semestres), l'étudiant doit obtenir 120 crédits ECTS.

ÉVALUATION ET RYTHME

Les évaluations ont lieu tout au long de l'année lors des périodes d'enseignements sous la forme d'examens terminaux.

De début septembre à fin mars, l'étudiant alterne entre enseignements à raison de 35h/semaine et professionnalisation (en entreprise s'il est alternant, en projet tuteuré s'il est en formation initiale) sur un rythme long (approximativement 1mois/1mois). A partir de début avril, le second temps est consacré à la professionnalisation avec une longue période entreprise pour les alternants ou le stage pour les étudiants en formation initiale.

Partenaires de la formation

Université Bretagne Sud ubs

Admission

Prérequis

Master 1

Être titulaire d'un diplôme de grade licence ou sur validation des études ou des acquis professionnels.

Une expérience significative en lien avec le domaine de la formulation ou de la réglementation alimentaire est indispensable pour trouver un contrat d'alternance.

Pour les étudiants non-francophones, une attestation de niveau B2 en langue française est obligatoire.

Master 2

Être titulaire d'un diplôme ou avoir validé une année conférant 60 ECTS de plus que le diplôme de grade licence dans un domaine proche que celui du master ou sur validation des études ou des acquis professionnels.

Pour les étudiants non-francophones, une attestation de niveau B2 en langue française est obligatoire.

Comment candidater ?

1 Je candidate

Choisir la procédure qui correspond à sa situation.

Je candidate en 1ère année de master

Consulter le calendrier sur Mon Master.

- En alternance
- En initial

Je candidate en 2ème année de master

Consulter le calendrier sur le site de candidature de l'UCO.

- Candidater en M2

Je candidate en cours d'année

Contacter le secrétariat de la formation avant de candidater.

Étudiants internationaux (hors espace Schengen)

Suivre la procédure indiquée sur la page dédiée.

- En savoir plus

2 Ma candidature est étudiée

3 Je finalise mon inscription administrative

Une fois admis(e), finaliser son inscription administrative en suivant les consignes reçues par mail.

Coût de la formation

Engagée pour une solidarité active, l'UCO pratique des frais de scolarité raisonnés et modulés, selon les ressources des étudiants et/ou de leur famille.

à partir de **3920€** par an selon la situation de la famille (à titre indicatif)

Calculez vos frais de scolarité

- **Bourse d'État :** possibilité d'obtenir une Bourse d'État.
- **Étudiants internationaux (hors espace Schengen) :** consulter les tarifs spécifiques.
- **Formation continue ou demandeurs d'emploi :** tarifs sur demande auprès de chaque formation.

Contacts

Laurence GORDON
Responsable de la formation M1
lgordon@uco.fr

Camille MALARGÉ
Responsable de la formation M2
cmalarge@uco.fr

Nolwenn TERME
Responsable du diplôme
nterme@uco.fr

Campus : Guingamp

Pierre Bonnin
Assistant de formation
pbonnin2@uco.fr

Débouchés

Et après

Le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires** vise l'insertion professionnelle directe des diplômés. Les étudiants ont la possibilité de poursuivre en doctorat.

Autres possibilités

• Doctorat

Débouchés professionnels

- Chef de projet innovation
- Chef de projet R&D
- Chargé(e) de recherche et développement
- Chargé d'affaires réglementaire

FAQ

Le diplôme est-il reconnu par l'Etat ?

Oui, le **Master Biotechnologies parcours ingénierie des produits et process alimentaires** est un diplôme national contrôlé par l'Etat, il est délivré par l'Université Bretagne Sud.

Bénéficie-t-on d'un accompagnement pédagogique ?

Oui. Le master fonctionne avec une dimension humaine, avec une proximité entre étudiants, enseignants et responsables de formation. L'évaluation tout au long de l'année, les projets encadrés, le suivi personnalisé des étudiants, les promotions à taille humaine (30 à 40 étudiants) permettent un accompagnement pédagogique réel et individualisé.

Comment s'articule l'alternance et la formation initiale dans une année ?

Le régime d'inscription n'intervient pas dans l'articulation de l'année. Les étudiants font partie d'une même promotion. De septembre à fin mars, l'étudiant alterne entre enseignements à raison de 35h/semaine et professionnalisation (en entreprise s'il est alternant, en projet tuteuré s'il est en formation initiale) sur un rythme long (approximativement 1mois/1mois).

Les enseignements sont les mêmes pour tous les étudiants de la formation (alternant ou non). A partir de début avril, l'étudiant effectue une période professionnelle avec une longue période en entreprise pour les alternants ou le stage pour les étudiants en formation initiale.

Comment postuler dans ce master ?

- En master 1, via la plateforme monmaster.gouv.fr
- En master 2, via notre plateforme interne
- Les étudiants internationaux sont invités à se rapprocher du service des relations internationales et de la plateforme Études en France.

En cas de doute, n'hésitez pas à prendre contact avec les responsables de formation

Contactez-nous

Guingamp
37 Rue du Maréchal Foch BP 90431, 22200 Guingamp
Tél. 02 96 44 46 46
guingamp@uco.fr

PLUS D'INFORMATIONS
/formation/master-biotechnologies-parcours-ingenierie-produits-process-alimentaires