

2024-25

FACULTÉ DES SCIENCES



# INGÉNIERIE DES PRODUITS ET PROCESS ALIMENTAIRES

BRETAGNE

**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 leur permettant ainsi d'exercer des métiers variés :

- » Cadre en entreprise ayant pour mission la recherche et le développement de nouveaux produits, de nouveaux ingrédients,
- » Chargé d'études en centre de recherche, laboratoire ou bureau d'études,
- » Chargé 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'innovation 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 ([ucosmetics.fr](http://ucosmetics.fr) - [ucookinnovation.fr](http://ucookinnovation.fr)).

## CONTACTS

**RESPONSABLES DU MASTER**

- » 1<sup>ère</sup> année : Laurence GORDON [lgordon@uco.fr](mailto:lgordon@uco.fr)
- » 2<sup>ème</sup> année : Nolwenn TERME [nterme@uco.fr](mailto:nterme@uco.fr)

**SECRÉTARIAT DE LA FORMATION**

- » Carline LE GARS - [clegars@uco.fr](mailto: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<sup>ÈME</sup> 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
- » Sciences de la formulation
- » Nutrition animale
- » Techniques culinaires
- » Alimentation et société
- » Micronutrition
- » Diététique et alternatives
- » Nouvelles nutritionn

### 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE

- » Amélioration continue
- » Qualité, sécurité, environnement
  - » Métrologie
- » L'entreprise et son système de production
- » Management et ressources humaines
  - » Physicochimie
  - » Biotechnologies
  - » Droit du travail
- » Finances, comptabilité
  - » Anglais
- » Ingrédients et additifs alimentaires
- » Analyses sensorielles alimentaires
- » Réglementation agroalimentaire
- » Toxicologie
- » Techniques de formulation alimentaire
- » Innovation
- » Efficacité nutritionnelle
- » Transposition industrielle
- » Plans d'expérience
- » Gestion de projet

## 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\*

**950** étudiants en moyenne

**PROFESSIONNALISATION**  
Stage • Contrat pro. Apprentissage

**300** INTERVENANTS EN MOYENNE  
Enseignants & Professionnels

 SUIVI PERSONNALISÉ

PÔLE INTERNATIONAL

Depuis **30** ANS  
1993/2023...  
à Guingamp

 PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

**31** étudiants par promotion en moyenne



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences



## 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.

### CANDIDATURE :

- » En Master 1 : [www.monmaster.gouv.fr](http://www.monmaster.gouv.fr)
- » En Master 2 : [www.guingamp.uco.fr](http://www.guingamp.uco.fr)

## 2024-2025 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

Contact : Alison ANSON - [aanson@uco.fr](mailto:aanson@uco.fr)