

## Mastère Spécialisé Ingénierie de Produits à l'interface Cuisine-Industrie

En Apprentissage

### PARTENAIRES

AgroParisTech

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 7

### DURÉE DE LA FORMATION

12,5 mois (609 heures)

### Rythme

6 à 8 mois de mission en entreprise  
en alternance avec les  
enseignements

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris/  
AgroParisTech (Saclay)

### ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

- Diplôme d'ingénieur en industries alimentaires ou Master universitaire scientifique et technique dont la formation est appropriée ou Diplôme BAC + 4 scientifique et technique dont la formation est appropriée avec au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la R&D en industries alimentaires
- Diplômes étrangers de niveau équivalent à bac + 5, Mastère spécialisé ou MBA dont la formation est appropriée

### NATURE DU DIPLÔME

- Mastère Spécialisé (Conférence des Grandes Ecoles) délivré par AgroParisTech
- Certificat co-signé par FERRANDI Paris et AgroParisTech délivrant le titre de Chef de projet conception et développement culinaire en industrie (N° de fiche RNCP 35262)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée fin septembre 2022.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature (dossier).
- Entretien devant un jury d'admission composé du corps académique.
- Inscription (confirmation et constitution du dossier).

### LANGUES

Français

### OBJECTIFS DE FORMATION

Acquisition d'une double compétence « industrie/ arts culinaires » par l'intégration des compétences techniques industrielles et de la culture culinaire appréhendée lors de la formation.

Acquisition ou développement de compétences scientifiques et technologiques de haut niveau mais aussi de capacités managériales.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du diplôme maîtrise les ingrédients, les techniques culinaires, les procédés industriels et les techniques scientifiques actuelles.

Il ou elle est capable de :

- Gérer et développer un projet de création culinaire innovant depuis sa conception jusqu'à la phase d'industrialisation.
- Dialoguer avec les chefs cuisiniers ou pâtisseries et avec les ingénieurs de conception et de fabrication.
- Maîtriser les outils de pilotage et de gestion d'un projet.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Sensibilisation aux techniques managériales.  
Maîtrise des techniques culinaires françaises et ouverture aux influences internationales ainsi qu'aux nouvelles tendances alimentaires.  
Approfondissement des fondamentaux scientifiques et techniques indispensables pour mener à bien un projet en R&D.  
Acquisition d'une méthodologie de transfert industriel d'une recette culinaire.  
Elaboration et réalisation du plan d'action pour le transfert industriel d'une recette culinaire.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Cours et exercices pratiques
- Projets de groupes, travaux de recherche personnelle ...
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas, ...
- Visites de plateaux techniques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque module
- Épreuve(s) orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire
- Soutenance de projet

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2020

91,7%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019 (apprentis)

96,8%

Taux de satisfaction global des apprenants sortants en 2020 (enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer les métiers suivants : ingénieur R&D, chef(fe) de projet R&D junior, chef(fe) de projet développement culinaire junior dans un grand groupe agro-alimentaire ou une PME familiale, consultant culinaire, ingénieur formulation, responsable de production ...

Après quelques années d'expérience il ou elle peut diriger le département R&D d'une entreprise agro-alimentaire et manager une équipe d'ingénieurs.

## POURSUITE DE FORMATION

Mastère spécialisé  
Doctorat  
CAP Cuisine/ CAP Pâtisserie

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

### CAMPUS DE PARIS

Tony Zdravkovski

Responsable Promotion MSc & Bachelor

01 49 54 28 17

tzdravkovski@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/12/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE