

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

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLÔME

Mastère Spécialisé (Conférence des  
Grandes Ecoles)

### PARTENAIRES

AgroParisTech

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 7

### DURÉE DE LA FORMATION

12 mois

### Rythme

6 à 8 mois de mission en entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris/  
AgroParistech (Massy)

### 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

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature.
- Entretien devant un jury composé du corps professoral et de professionnels.
- 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

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
- Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle ...
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas, ...
- Visites en entreprise, rencontres ...

## 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

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en 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.

## TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).

### CAMPUS DE PARIS

Tony Zdravkovski

Responsable Promotion MSc & Bachelor

01 49 54 28 17

[tzdravkovski@ferrandi-paris.fr](mailto:tzdravkovski@ferrandi-paris.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE