



**Le MASTERE SPECIALISE
INGENIERIE DE PRODUITS
à INTERFACE
CUISINE-INDUSTRIE
(MS IPCI)**



Pourquoi le Mastère IPCI ?

o États des lieux en entreprise (pôle R&D)

“ Couples cuisiniers & ingénieurs

→ Expertises différentes

➡ Besoin d'une interface de communication

“ Missions : Création de produits de tout type plus ou moins labellisés

(clean label / authenticité)

→ Objectifs de conception produits multiples

Organoleptiques / Technologiques / Sociologiques

➡ **Besoin de savoirs faire transversaux et d'une interface**

Références gustatives / Formulation raisonnée /

Signification de l'aliment

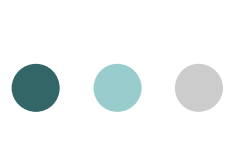
o États des lieux des formations

“ Formation généraliste de l'industrie alimentaire → Gestion de projet global

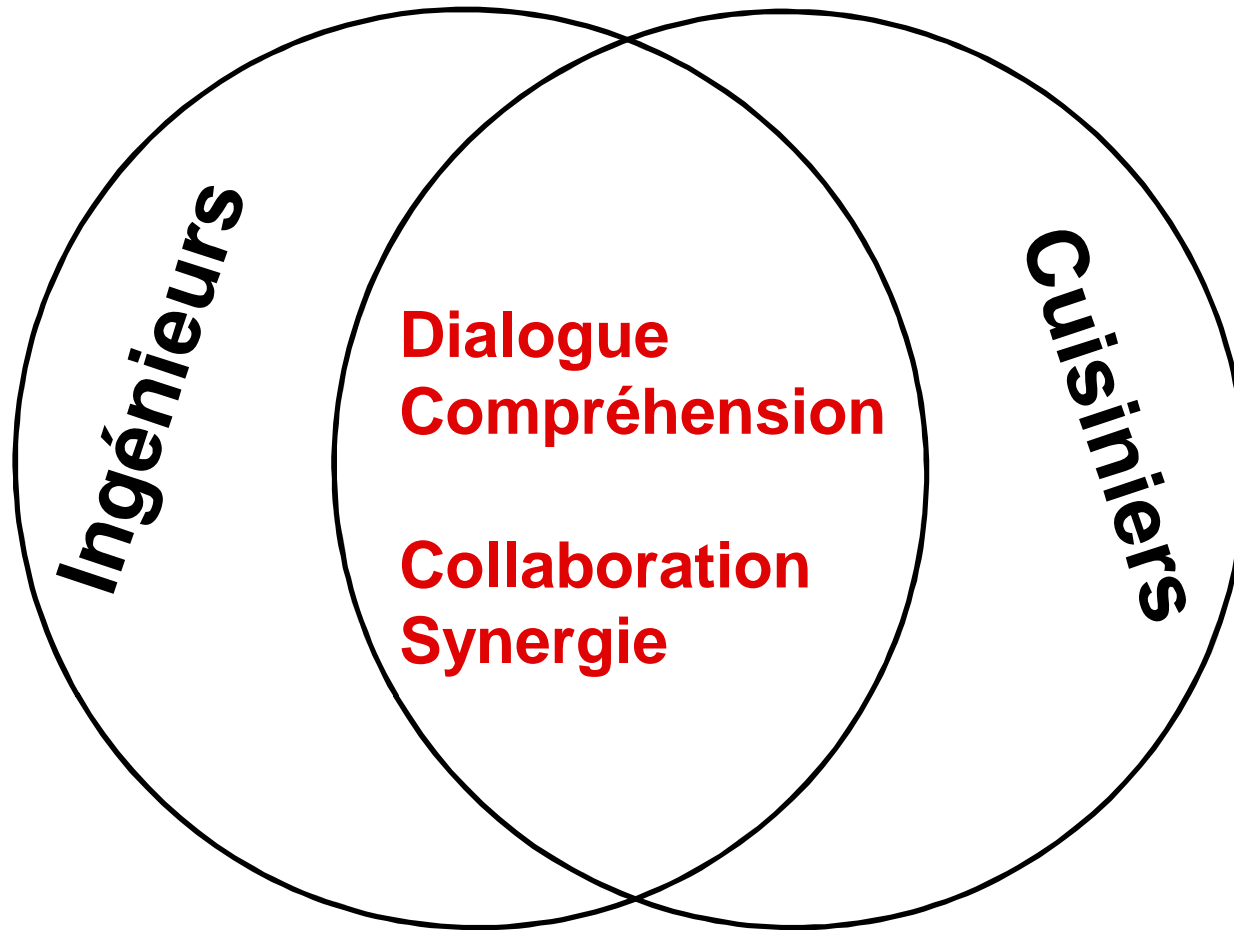
(Procédés, Science de l'aliment / Marketing / etc.)

→ Socle de savoirs faire

➡ **Manque de « références culinaires »**

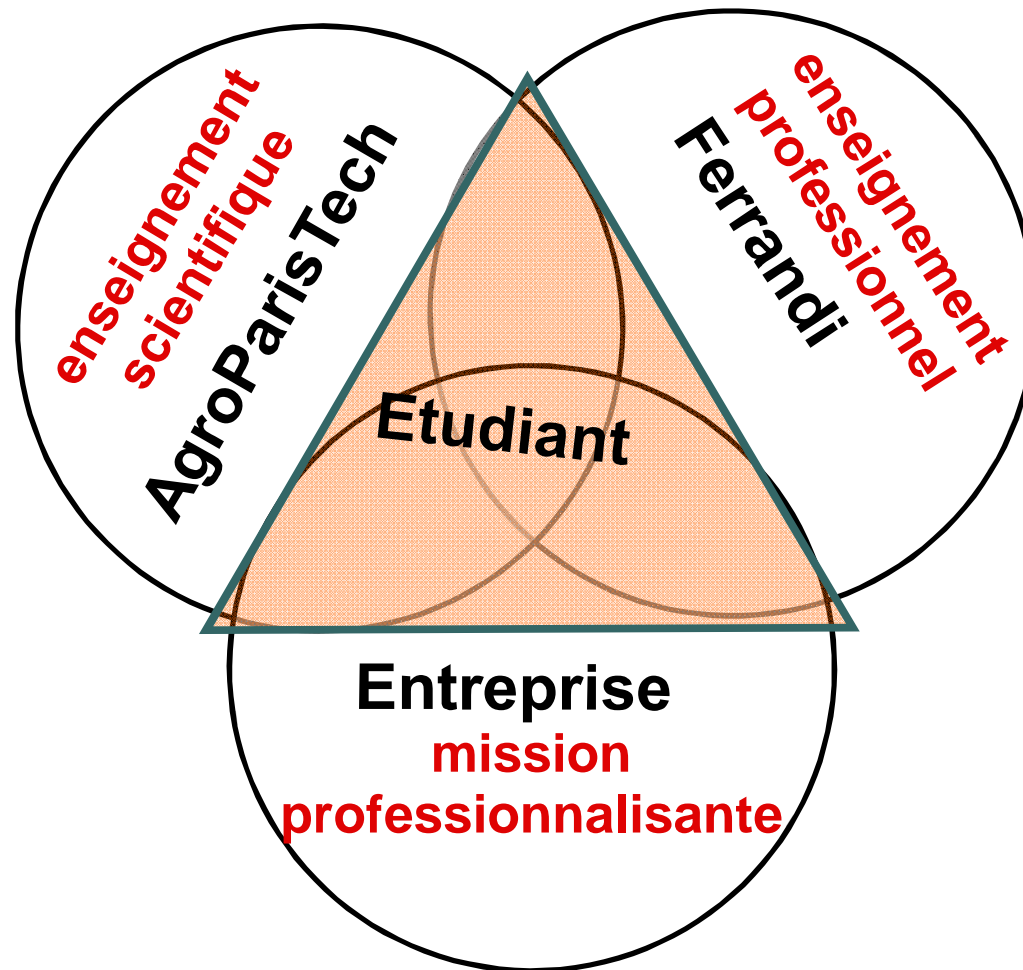


MS IPCI È Création d'une interface





MS IPCI : zone de contacts et d'échanges





Les entreprises

- PME et grandes entreprises de l'agro-alimentaire
- Secteurs
 - “ Production
 - “ Transformation
 - “ Produits alimentaires intermédiaires
 - “ Distribution
 - “ Restauration
 - “ Equipementiers des IAA



Les étudiants

(effectif maximum 14)

- Jeunes diplômés Ingénieurs agro-alimentaires
- Jeunes diplômés titulaires d'un master dans le domaine des IAA
- Cadres R&D déjà en poste
- Techniciens R&D avec expérience

● ● ● | Les objectifs du MS IPCI

- **Acquisition d'une double compétence**
l'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**

● ● ● | La formation théorique

12 modules
enseignement
théorique et pratique :
4,5 mois, 609 heures

417h

Enseignement

154h

Projet

38h

Évaluation

37h

Accompagnement

**Modules
1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11**

**Modules
6, 10, 12**

maîtriser les techniques culinaires
s'ouvrir aux influences internationales
et aux nouvelles tendances alimentaires

approfondir les
fondamentaux scientifiques
et techniques

acquérir une méthodologie
de transfert industriel
d'une recette culinaire

élaborer et réaliser le plan d'action
pour le transfert industriel
d'une recette culinaire

Module 7

Module 12



La formation théorique

○ Cours de cuisine

- ” Connaissance du monde culinaire
- ” Savoir-faire culinaire
- ” Prise de recul sur le ~~faireq~~

- ” Module 1 : Introduction aux pratiques culinaires
- ” Module 2 : Dispersions et liaisons alimentaires
- ” Module 3 : Types et modes de cuisson
- ” Module 4 : Pâtes boulangères et pâtisseries
- ” Module 5 : Emulsions alimentaires
- ” Module 8 : Approche culturelle des systèmes alimentaires et culturelles
- ” Module 11 : Conception et réalisation d'un événement design culinaire



La formation théorique

○ Cours scientifiques

- ” Approfondissement des modules d'ingénieur
- ” Méthodologie de transfert industriel
- ” Module 6 : Outils de formulation
- ” Module 7 : Problématique de transfert au plan industriel

○ Cours « d'ouverture »

- ” Module 8 : Approche culturelle des systèmes alimentaires et culinaires
- ” Module 9 : Créativité et innovations culinaires

○ Mise en pratique

- ” Mise en parallèle des connaissances scientifiques / culinaires
- ” Méthodologie d'approche des systèmes complexes

● ● ● | La formation théorique, projet

A partir d'un thème donné

- Séances de créativité pour un produit innovant
- Réalisation des maquettes culinaires
- Réflexion sur l'industrialisation possible de la maquette sélectionnée
- Essais pilote si possibilité



Mission en entreprise

6 à 8 mois

- Création de produits
 - Proposition de voies d'innovation
 - Développement ou mise en place d'un ou d'une nouvelle gamme
- Amélioration de produits
 - Reformulation (diminution des ingrédients fonctionnels, optimisation des coûts)
 - Optimisation du passage à l'échelle industrielle
- Optimisation d'un procédé, d'une ligne de fabrication
- Optimisation d'une offre

● ● ● | Détails pratiques

○ En alternance : 12 mois et 15 jours

Calendrier de l'alternance

mi à fin septembre	Entreprise
octobre à mi décembre	Ferrandi Paris/AgroParisTech
mi décembre à fin février	Entreprise
Mars et avril	Ferrandi Paris/AgroParisTech
Mai à septembre	Entreprise
Mi octobre	Soutenance de la mission

○ Coût

11 000 euros

○ Comment

Sur fonds propres

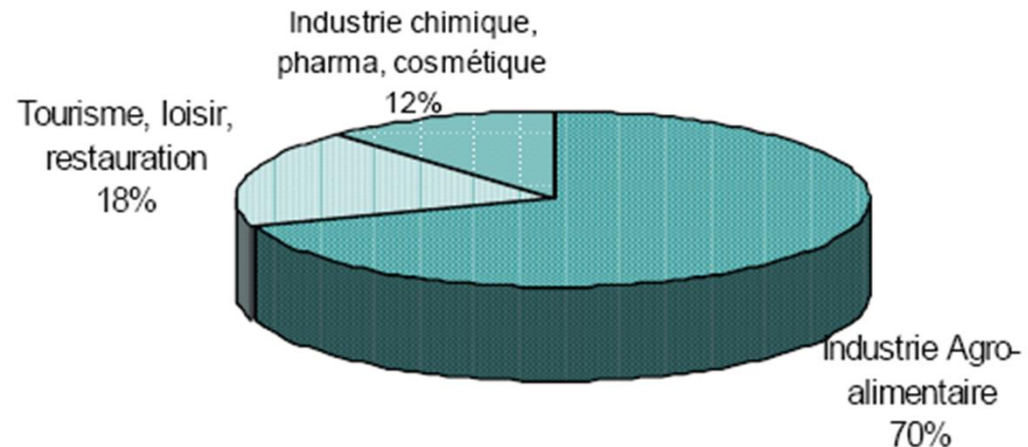
Avec aide financière de l'entreprise (bourse)

En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage
(accrédité par la CNCP)

En formation continue (CIF, ...)

● ● ● | 11 promotions depuis 2004

- 90 diplômés depuis 2004 (2015-2016 : 14 en cours)
- 94% d'emploi dans les 3-4 mois qui suivent la sortie du MS
- Secteurs d'activité



○ Quelques intitulés de poste

Chef de projet junior R&D
Ingénieur Développement Produit
Chef de Projet R&D
Responsable R&D

○ Quelques noms d'entreprises

Lustucru, Delpeyrat, Mane, Sodexo, Auchan, Terre des Lys, Pasquier, Marie Surgelés, Labeyrie Traiteur Surgelés, Valrhona, Servair, Cook Innov, Davigel, Unipatis, Cargill, Cuisine Solutions .