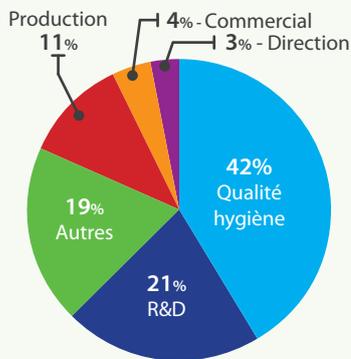


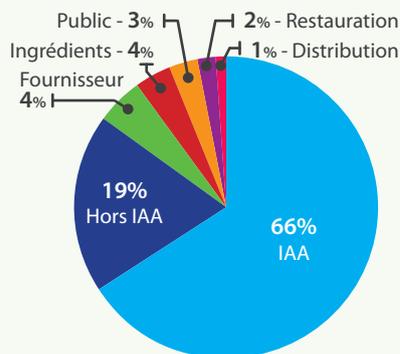
## Sciences

LES DÉBOUCHÉS  
APRÈS LE MASTER

Enquête 2013

Les fonctions occupées  
par les diplômés

## Secteurs d'activités



## MASTER

De la Conception à l'Industrialisation  
des Produits Alimentaires (CIPA)Parcours Innovation et Transfert Industriel  
en Agro Alimentaire (ITAA)

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des cadres professionnels, dotés d'une double compétence technologique et organisationnelle et capables de :

- prendre en charge des projets de recherche et de développement en entreprise
- conduire des activités de production

## CONDITIONS D'ACCÈS

## FORMATION INITIALE

## ▪ MASTER 1

La première année du Master est accessible aux étudiants titulaires de Licence Biologie, Biochimie ou une Licence équivalente.

L'admission définitive est subordonnée à l'examen du dossier du candidat et éventuellement à un entretien et cet accès est aussi conditionné par la capacité d'accueil limitée (CAL).

## ▪ MASTER 2

Est accessible :

- De plein droit aux étudiants ayant réussi la première année du Master agroalimentaire, mention : Nutrition, Sciences des Aliments de l'Université d'Artois
- Sur dossier aux étudiants titulaires de la première année du Master agroalimentaire avec la mention Nutrition, Sciences des Aliments ou autre Master équivalent d'une autre université et sous réserve d'acceptation du dossier de candidature.

## FORMATION CONTINUE

Le Master est accessible aux salariés ou demandeurs d'emploi.

Contact : tél. 03 21 719 17 07 - [fcu-fare-lens@univ-artois.fr](mailto:fcu-fare-lens@univ-artois.fr)

Ils peuvent aussi intégrer le Master ou le valider par le biais de la Validation des Acquis Professionnels et Personnels (VAPP) ou de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Contact : tél. 03 21 60 60 59 - [fcu.pac@univ-artois.fr](mailto:fcu.pac@univ-artois.fr)

L'admission définitive du candidat n'est prononcée qu'après un entretien qui permet d'évaluer la cohérence entre ses motivations et les objectifs de son projet professionnel.



## LE RYTHME DE LA FORMATION

### Master 1

Rentrée en septembre et stage en entreprise de 3 mois (avril-juin)

### Master 2

6 mois de cours (octobre à mars) et 6 mois de stage en entreprise (avril à septembre)

## SPÉCIFICITÉS

- Partenariat très étroit avec l'ADRIANOR qui possède une expertise de haut niveau (depuis plus de 25 ans) dans le domaine agroalimentaire.

- Le centre Adrianor :

- Participe activement à la formation des étudiants
- Met à la disposition des étudiants, tout au long de leur formation, des équipements de taille pilote et une mini-usine leur permettant d'intégrer dans leurs cursus toutes les problématiques relatives au changement d'échelle de productions ou de transformation des aliments

- Les cours se déroulent dans les locaux de l'ADRIANOR (*Centre de Ressources Technologiques pour les Industries Alimentaires*) au contact direct et permanent du monde industriel.



## LES COMPÉTENCES ACQUISES

La formation résulte d'un partenariat très étroit entre l'Université d'Artois et le Centre de Ressources Technologiques pour les Industries Alimentaires (ADRIANOR) qui participe activement à la formation des étudiants. La formation du Master a pour but d'approfondir les compétences des étudiants dans les domaines suivants :

- Conduite d'un projet R&D
- Caractérisation physico-chimique, nutritionnelle, organoleptique et rhéologique des aliments
- Méthodes d'analyse des données et d'interprétation des résultats
- Formation générale à la communication et à la connaissance de l'environnement professionnel

## LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Programme thématique adapté à la demande industrielle

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Biochimie alimentaire</li><li>▪ Normes et qualité</li><li>▪ Marketing</li><li>▪ Transformation des produits alimentaires d'origine animale</li><li>▪ Techniques analytiques de détermination de la qualité des aliments</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Technologies alimentaires</li><li>▪ Gestion de Projet</li><li>▪ Anglais</li><li>▪ Transformation des produits alimentaires d'origine végétale</li><li>▪ Analyse des données appliquées à la caractérisation des produits alimentaires</li><li>▪ Stage en entreprise (3 mois)</li></ul>
SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formulation</li><li>▪ Plans d'expériences</li><li>▪ Performance industrielle</li><li>▪ Monographie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Projet R&amp;D</li><li>▪ Outils de maîtrise de la qualité</li><li>▪ Anglais</li><li>▪ Stage en entreprise (6 mois)</li></ul>

## ÉQUIPEMENTS SCIENTIFIQUES

Le Master CIPA, Parcours ITAA s'appuie sur les compétences et les équipements de haute technologie disponibles au Laboratoire Régional en Agroalimentaire et Biotechnologie : Institut Charles VIOLLETTE Site-Artois (EA 7394) et au centre ADRIANOR : Spectrofluorimètre, Spectromètre infrarouge (Proche et moyen), microscope moyen infrarouge, texturomètre, rhéomètre, etc.

-

L'inscription au Master CIPA se fait sur l'ENT, via l'application e-candidat.



## CONTACTS

Responsable de la formation : Romdhane Karoui  
Tél. 33 (0)3 21 24 81 03 - romdhane.karoui@univ-artois.fr

Service scolarité : Maryline Clément  
Tél. + 33 (0)3 21 79 17 04 - maryline.clement@univ-artois.fr