

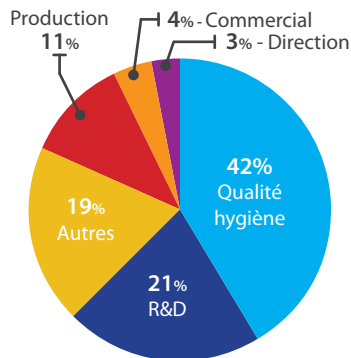
Sciences



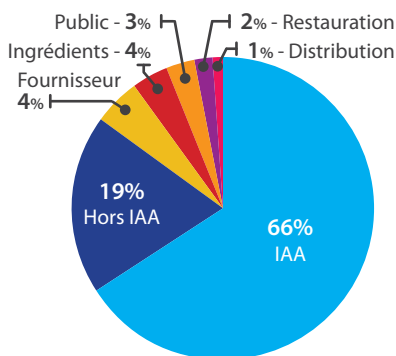
LENS

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)

Le parcours M2 CIPA est ouvert en alternance sous contrat de professionnalisation et d'apprentissage

CODE : 37026 - Nombre de places disponibles : 16

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Prendre en charge des projets de recherche et de développement en entreprise et conduire des activités de transfert industriel
- Conduire des fonctions d'assistant ou de responsable en contrôle qualité

CONDITIONS D'ACCÈS

FORMATION INITIALE

■ MASTER 1

Accessible aux titulaires d'une Licence en Biologie, Biochimie ou équivalent. L'admission dépend du dossier, parfois d'un entretien, et de la capacité d'accueil (CAL).

■ MASTER 2

- Accès direct : étudiants ayant validé le M1 agroalimentaire, mention Nutrition, Sciences des Aliments (Université d'Artois).

- Sur dossier : titulaires d'un M1 agroalimentaire (mention Nutrition, Sciences des Aliments) ou d'un Master équivalent d'une autre université, sous réserve d'acceptation.

FORMATION CONTINUE

Le Master est accessible aux salariés ou demandeurs d'emploi. **Contact : fcu-fare-lens@univ-artois.fr**
Ils peuvent faire reconnaître leur expérience pour intégrer le Master via la Validation des Acquis Professionnels et Personnels (VAPP) ou pour le valider via la Validation des Acquis de l'expérience (VAE) ou encore le parcours mixte. **Contact : 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.

SPÉCIFICITÉS

Partenariat étroit avec l'ADRIANOR, expert reconnu depuis plus de 25 ans dans l'agroalimentaire et doté d'un large réseau régional.

Le centre **forme et encadre les étudiants**, met à leur disposition une **mini-usine et des équipements pilotes** pour aborder les enjeux de production et de transformation à grande échelle.

Les **cours se tiennent dans les locaux d'ADRIANOR** (Centre de Ressources Technologiques – www.adrianor.com), en contact direct avec le monde industriel.



RYTHME DE LA FORMATION

(calendrier non contractuel)

Master 1

Rentrée en septembre, stage de 3 à 6 mois dès avril.

Master 2

Rentrée en septembre

Entreprise 37-38	Université 39-41	Entreprise 42-45	Université 46-49	Entreprise 50-53	Université 1-4	Entreprise 5-9	Université 10-13	Entreprise 14-34	Université 35-36
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	----------------	----------------	------------------	------------------	------------------

Le Master se réalise en **alternance** via un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (CDD/ CDI), avec 4 semaines de cours à l'Université d'Artois et 4 semaines en entreprise (septembre à fin mars). À partir d'avril, les alternants travaillent à temps plein. L'expérience professionnelle peut se faire en France ou à l'étranger. Le Master fait l'objet de **trois co-diplomaties** (Maroc, Tunisie).

La **rémunération** varie selon le contrat, l'âge et le niveau de formation :

- Professionnalisation : 55 % à 100 % du SMIC
- Apprentissage : 27 % à 100 % du SMIC

Ce dispositif permet de **se former tout en acquérant une solide expérience professionnelle** facilitant l'insertion.



Si vous rencontrez un problème d'accessibilité (numérique ou du cadre bâti), vous pouvez prévenir la Mission handicap afin que des dispositions soient prises en concertation avec les services concernés

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



Pour les alternants, l'expérience en entreprise complète les acquis du centre Adrianor, permettant de **renforcer les compétences générales** et d'**acquérir des compétences spécifiques ou une expertise propre** à chaque poste/fonction durant le Master.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Programme thématique adapté à la demande industrielle

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
■ Biochimie alimentaire ■ Normes et qualité ■ Marketing ■ Transformation des produits alimentaires d'origine animale ■ Techniques analytiques de détermination de la qualité des aliments	■ Technologies alimentaires ■ Gestion de Projet ■ Anglais ■ Transformation des produits alimentaires d'origine végétale ■ Analyse des données appliquées à la caractérisation des produits alimentaires ■ Microbiologie alimentaire ■ Stage en entreprise en France ou à l'étranger (3 à 5 mois) sous convention de stage
SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
■ Formulation ■ Plans d'expériences ■ Performance industrielle ■ Monographie ■ Nutrition et aliments fonctionnels	■ Projet R&D ■ Outils de maîtrise de la qualité ■ Anglais ■ Stage en entreprise - Jusqu'à 1 an de contrat de professionnalisation / contrat d'apprentissage (CDD, CDI)

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 (Unité Mixte Transfrontalière – UMRt BIOECOAGRO INRAe 1158) et au centre ADRIANOR : Spectrofluorimètre, Spectromètre infrarouge (Proche et moyen), spectromètre Raman, microscope moyen infrarouge, chromatographie en phase liquide couplée à un spectromètre de masse, chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse, texturomètre, rhéomètre, microtomographe à rayon X, microscope électronique à balayage, micro-DSC, etc.

CONTACTS

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

Service scolarité : **Aurore ATMANIA**
Tél. + 33 (0)3 21 79 17 44 - aurore.atmania@univ-artois.fr

