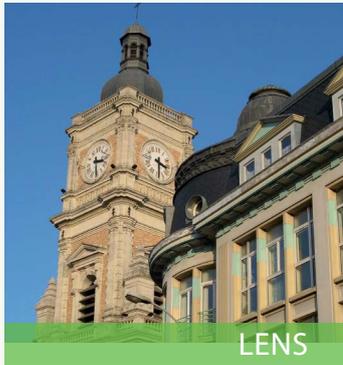
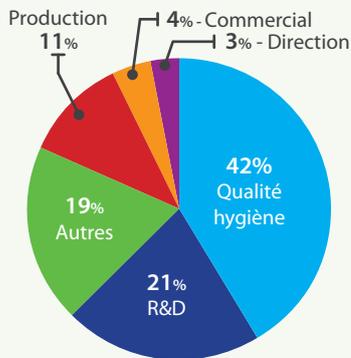


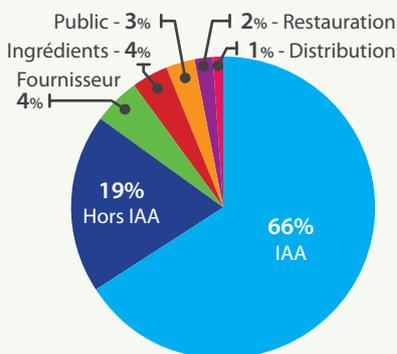
## Sciences

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)

Le parcours M2 CIPA est ouvert en alternance sous contrat de professionnalisation

## 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

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 79 17 07 - [fcu-fare-lens@univ-artois.fr](mailto: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 : 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.



## RYTHME DE LA FORMATION

(calendrier non contractuel)

### Master 1

Rentrée en septembre et stage en entreprise sous convention de stage de 3 à 6 mois (début avril)

### Master 2

Le Master 2 peut se préparer en alternance.

Entreprise 43-46
Université 47-49
Entreprise 50-01
Université 2-3
Entreprise 4-6
Université 7-8
Entreprise 9-11
Université 12-13
Entreprise 14-37
Université 38-40

Le contrat de professionnalisation permet d'effectuer la formation alternativement en entreprise et à l'université. C'est un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée qui offre une rémunération allant de 55% à 100% du SMIC selon l'âge et le niveau de formation du candidat.

Le contrat de professionnalisation vous donne donc l'opportunité de vous former et d'acquérir simultanément une solide expérience qui facilitera votre insertion professionnelles.

## 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, microtomographe à rayon X, microDSC, etc.

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

## 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, une expérience concrète du monde de l'entreprise agroalimentaire, de ses enjeux et stratégies pour innover et ce en plus des acquis obtenus au sein du centre Adrianor. L'alternance représente alors un cadre pour renforcer les compétences d'ordre général obtenues en formation mais aussi pour acquérir des compétences spécifiques voire une expertise propre(s) à chaque poste / fonction occupé(e) durant la formation du master agroalimentaire.

## 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 en France ou à l'étranger (3 à 6 mois) sous convention de stage</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</li></ul> <p>- Jusqu'à 1 an de contrat de professionnalisation (CDD, CDI)</p> <p>- 6 mois de stage sous convention de stage</p>

## SPÉCIFICITÉS

- Partenariat très étroit avec l'ADRIANOR qui possède une expertise de haut niveau (depuis plus de 25 ans) dans le domaine agroalimentaire et un réseau de partenaires assez large dans la région.
- Le centre Adrianor :
  - Participe activement dans la formation et l'encadrement 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; [www.adrianor.com](http://www.adrianor.com)) au contact direct et permanent du monde industriel.

## 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