

Master Sciences, Technologies & Santé Mention Ingénierie Chimique et Agroalimentaire Spécialité Conception, Formulation et Production de Produits Alimentaires Innovants (CFPPAI)

RNCP10669 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H1206, H1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Nantes

<http://www.univ-nantes.fr>

Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique 1 (ONIRIS)

<http://www.oniris-nantes.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Activités visées:

Ils devront être capables d'intégrer une démarche globale, de la conception à la fabrication de ces produits grâce à des compétences techniques, de management et de marketing.

Le responsable conception, formulation, production des industries agro-alimentaires exerce les activités suivantes :

1) Fonctions recherche en conception et en formulation et d'adaptation à la production :

- Réalise les études techniques de conception ou d'amélioration de produits, conformément à la réglementation et à la politique qualité (organoleptique, nutritionnelle)
- Prévoit et maîtrise les réactions chimiques et les transformations physiques qui vont avoir lieu durant la confection ou la conservation d'un aliment et en évalue les conséquences sur l'hygiène et la sécurité du produit
- Transfère les innovations au service de production et participe à l'adaptation des procédés de fabrication

2) Evaluation nutritionnelle et sensorielle:

- Intègre le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités sensorielles, nutritionnelles lors de la formulation du produit innovant
- Assure la mise en place et l'interprétation d'une étude sensorielle (analyse descriptive ou test consommateur).

3) Gestion de projet innovant:

- Elabore, planifie et réalise un projet innovant en coordonnant une équipe
- Participe à l'élaboration ou conçoit les cahiers de charges inhérents à la mise sur le marché de produits alimentaires innovants et en conformité avec les aspects sécurité, coût, investissement et stratégie, en relation avec les exigences du service marketing

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestées:

Compétences techniques :

- Formuler, créer, développer, analyser et caractériser des produits alimentaires
- Maîtriser l'innovation en s'appuyant sur la qualité (organoleptique, nutritionnelle, etc ...)
- Comprendre le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités sensorielles, nutritionnelles
- Maîtriser l'utilisation des additifs alimentaires et des arômes en particulier
- Adapter les innovations aux procédés de production et de conservation

Compétences associées

- Assurer la gestion d'un projet innovant
- Prendre en compte l'environnement normalisé de sa démarche pour répondre aux attentes des clients (normes ISO 9000 : 2000, normes ISO 14000, « International Food Standard »...)
- Travailler en partenariat avec des structures traitant de la qualité et de la recherche-développement
- Maîtriser les aspects touchant à la législation, la toxicité, l'innocuité, la réglementation et le marketing des produits innovants

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité

La formation vise à former des cadres polyvalents capables de répondre au besoin des industries alimentaires et PME/PMI de l'agroalimentaire en terme de recherche et développement de produits alimentaires innovants. Leur champ professionnel pourra s'étendre à l'ensemble des secteurs d'activité nécessitant des compétences dans le domaine de la conception et de la formulation de produits innovants tels que la cosmétologie ou l'industrie des « petfoods » en milieu industriel.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type emplois accessibles

Ils correspondent à des emplois de chargé/chargée de mission en recherche et développement et de conseiller/conseillère technique en recherche-développement dans des services et les laboratoires d'évaluation sensorielle.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 851 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	20 316
Jugés difficiles à recruter	43 %

Emplois saisonniers

5 %

Familles professionnelles (FAP)

H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). Eventuellement % enseignants/professionnels

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Si l'ingénierie est prévue à cet effet

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.sciences-techniques.univ-nantes.fr>

<http://www.univ-nantes.fr/formation>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/10669/>