

# Chef de projet conception et développement culinaire en industrie (MS)

RNCP42845 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 7                   |
| Code(s) NSF             | 221                        |
| Formacode(s)            | 21554, 32062               |
| Code(s) ROME            | H1206                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'enregistrement   | 30/09/2026                 |
| Date d'échéance         | 30/09/2031                 |

## Certificateur(s)

**INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT (AGROPARISTECH) · SIRET : 13000285000134**

<https://formation-continue.agroparistech.fr/>

**FERRANDI-CCI PARIS ILE DE FRANCE · SIRET : 88936649800034**

## Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

| Organisme                              | SIRET          | Habilitation |
|----------------------------------------|----------------|--------------|
| ASS DEVELOP APPRENT SCIEN TECHN VIVANT | 39983134600024 | Former       |
| ASS DEV RECH APPLIQ IND AGRO ALIM NORD | 35212040600025 | Former       |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification professionnelle atteste de compétences scientifiques, techniques, culinaires et gastronomiques que les ingénieurs puissent concevoir et formuler des produits alimentaires en cuisine puis assurer leur transposition à l'échelle industrielle.

Au-delà de leur expertise technique et scientifique, les chefs de projet conception et développement culinaire en industrie sont appelés à piloter des projets complexes de développement de produits, en coordonnant les différentes phases – de l'innovation du produit jusqu'à son industrialisation. Ce positionnement renforce leur rôle stratégique au sein des entreprises agroalimentaires, en tant qu'acteurs clés capables de répondre aux attentes du marché.

### ACTIVITÉS VISÉES

Consolidation des besoins de l'entreprise

Identification des besoins et des usages de consommation alimentaire actuels

Création de concepts de produits culinaires innovants et responsables

Adaptation d'un produit culinaire « artisanal » en une version industrielle

Faisabilité technique, organoleptique et économique d'un produit culinaire avant son développement industriel

Validation du produit culinaire

Conception, formalisation et adaptation des formules et procédés de fabrication

Conduite du changement d'échelle de la maquette du laboratoire aux préséries industrielle sur pilote ou sur ligne

Pilotage et coordination du projet de développement produit

Management des parties prenantes

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Formaliser les besoins spécifiques des services de l'entreprise (marketing, production, qualité, achats, etc.) en recueillant leurs attentes et en analysant leurs contraintes afin de transmettre au service en charge du développement culinaire des produits (R&D) des informations fiables et exploitables

Élaborer une synthèse des besoins recueillis en combinant les approches culinaires et d'ingénierie afin de définir une fiche produit répondant aux attentes et contraintes des services de l'entreprise (marketing, R&D, achats, qualité) et des clients de l'entreprise

Animer les échanges et les actions autour de la création industrielle et culinaire, entre les services de l'entreprise (marketing, production, qualité, achats, etc.), en organisant des sessions de travail afin d'impliquer l'ensemble des parties prenantes dans la démarche de conception

Réaliser une veille active culinaire en mobilisant le réseau professionnel et en analysant les sources d'informations pertinentes (publications spécialisées) afin d'identifier les tendances de consommation à l'œuvre pour le secteur agro-industriel

Réaliser une analyse des pratiques concurrentielles en matière de production industrielle alimentaire en s'appuyant sur les résultats de la veille afin de formuler des recommandations stratégiques et proposer des axes de développement ou d'amélioration de produits

Intégrer des critères de durabilité dans les choix d'approvisionnement et d'écoconception dans la production culinaire afin d'optimiser les impacts environnementaux

Proposer des concepts de produits culinaires innovants en s'appuyant sur les tendances de consommation identifiées, les enjeux RSE et les produits concurrents afin de concevoir des produits culinaires adaptés aux attentes du marché

Modifier les formulations et les process des produits agro-industriels en maîtrisant les techniques culinaires et les interactions produits-procédés afin de transcrire l'attendu culinaire d'un produit artisanal en une version industrielle

Présenter le processus de fabrication industrielle d'un produit culinaire "artisanal" en justifiant ses partis pris et en explicitant les résultats attendus aux décideurs afin d'obtenir leur validation en vue du développement du produit

Réaliser la maquette des concepts des produits industriels culinaires proposés en prenant en compte les approches de culinarité et qualitatives afin de donner à la direction un aperçu concret du produit proposé au regard des attendus techniques et organoleptiques

Évaluer la viabilité économique du produit culinaire en s'appuyant sur une analyse approfondie des coûts (fixes et variables) afin de garantir la rentabilité et la pérennité du produit dans un contexte industriel

Identifier les moyens techniques, matériels et humains nécessaires au développement du produit en réalisant un diagnostic des ressources disponibles afin d'assurer un déploiement efficace et conforme aux exigences

Tester le produit culinaire auprès de consommateurs cibles en évaluant ses propriétés organoleptiques et fonctionnelles afin d'ajuster sa formulation et ses caractéristiques avant son passage en production

Restituer aux décideurs les résultats des tests en structurant une synthèse argumentée afin d'éclairer la prise de décision sur le lancement ou non du produit (go/no go)

Rédiger la fiche technique pour le concept produit retenu, en intégrant les caractéristiques (ingrédients, protocoles de fabrication, conditions de conservation, etc.) afin de pérenniser la recette du produit final et les modalités de sa fabrication

Mettre en place une communication ciblée pour la diffusion de la fiche technique à destination des parties prenantes (achats, marketing, production, etc.) afin d'assurer un suivi fluide du produit final et le partage d'informations

Établir une formule et un diagramme de fabrication industrielle adapté à l'industrialisation de la maquette produit en respectant sa culinarité afin d'assurer la reproductibilité et le changement d'échelle

Sécuriser la formule en surveillant la disponibilité des matières premières et en ajustant la recette lorsque des ingrédients doivent être remplacés afin d'assurer la production

Mettre à jour la fiche technique en intégrant la formule validée et les procédés de fabrication, afin de garantir la conformité technique et la maîtrise du process de fabrication du produit en contexte industriel

Apporter son expertise à la formalisation des spécifications des matières premières nouvellement référencées en définissant leurs exigences techniques, fonctionnelles et qualitatives afin d'assurer la conformité du produit

Identifier les moyens humains et techniques nécessaires à la réalisation des pré-séries industrielles, afin de garantir la faisabilité et la conformité du processus de fabrication à l'échelle industrielle

Réaliser des pré-séries industrielles (produits pilote) en anticipant les effets des transferts de chaleur et de matière dans le produit afin de garantir que le produit conserve ses caractéristiques culinaires lors du passage à l'échelle industrielle

Piloter le suivi des premières productions industrielles à l'aide d'outils de contrôle qualité pour vérifier la conformité des produits aux standards établis et ajuster les paramètres de fabrication si besoin

Élaborer une ingénierie de projet adaptée au processus de développement du produit en définissant les conditions organisationnelles et en évaluant les compétences, les moyens techniques et financiers nécessaires au déploiement, afin de garantir l'efficacité du dispositif

Organiser et planifier le projet de développement produit en coopération avec les parties prenantes (marketing, production, qualité, achats, etc.) afin de faciliter sa réalisation en conformité avec le cahier des charges établi

Structurer et piloter le reporting du projet de développement produit,

avec des outils de pilotage et de reporting afin d'analyser les évolutions et la performance du projet

Coordonner l'activité des acteurs du projet

en animant des points réguliers avec l'ensemble des acteurs du projet en appliquant les bonnes pratiques managériales pour assurer la cohésion d'équipe et garantir la réussite du projet

Suivre et analyser les indicateurs de performance définis en évaluant les résultats obtenus au regard des spécificités culinaires attendues pour garantir la conformité et la qualité du produit final

Effectuer le suivi et le contrôle de la conformité des premières productions suivant le cahier des charges afin de garantir l'atteinte des objectifs (qualité sensorielle, conservation, conformité nutritionnelle, etc.)

Assurer le reporting auprès de la direction en présentant régulièrement les résultats et l'avancement du projet afin de faciliter la prise de décision et l'ajustement des actions

## Blocs de compétences

### RNCP42845BC01 — Concevoir des produits industriels en préservant la culinarité

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Formaliser les besoins spécifiques des services de l'entreprise (marketing, production, qualité, achats, etc.) en recueillant leurs attentes et en analysant leurs contraintes afin de transmettre au service en charge du développement culinaire des produits (R&D) des informations fiables et exploitables

Élaborer une synthèse des besoins recueillis en combinant les approches culinaires et d'ingénierie afin de définir une fiche produit répondant aux attentes et contraintes des services de l'entreprise (marketing, R&D, achats, qualité) et des clients de l'entreprise

Animer les échanges et les actions autour de la création industrielle et culinaire, entre les services de l'entreprise (marketing, production, qualité, achats, etc.), en organisant des sessions de travail afin d'impliquer l'ensemble des parties prenantes dans la démarche de conception

Réaliser une veille active culinaire en mobilisant le réseau professionnel et en analysant les sources d'informations pertinentes (publications spécialisées) afin d'identifier les tendances de consommation à l'œuvre pour le secteur agro-industriel

Réaliser une analyse des pratiques concurrentielles en matière de production industrielle alimentaire en s'appuyant sur les résultats de la veille afin de formuler des recommandations stratégiques et proposer des axes de développement ou d'amélioration de produits

Intégrer des critères de durabilité dans les choix d'approvisionnement et d'écoconception dans la production culinaire afin d'optimiser les impacts environnementaux

Proposer des concepts de produits culinaires innovants en s'appuyant sur les tendances de consommation identifiées, les enjeux RSE et les produits concurrents afin de concevoir des produits culinaires adaptés aux attentes du marché

Modifier les formulations et les process des produits agro-industriels en maîtrisant les techniques culinaires et les interactions produits-procédés afin de transcrire l'attendu culinaire d'un produit artisanal en une version industrielle

Présenter le processus de fabrication industrielle d'un produit culinaire "artisanal" en justifiant ses partis pris et en explicitant les résultats attendus aux décideurs afin d'obtenir leur validation en vue du développement du produit

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas : dans le cadre d'une étude de cas sur une entreprise fictive, le candidat doit reformuler les attentes et les contraintes spécifiques de chaque service et formaliser un compte-rendu structuré et argumenté de l'expression des besoins.

Mise en situation professionnelle : dans le cadre d'une mission confiée par une entreprise agroalimentaire fictive souhaitant enrichir son portefeuille de produits, le candidat est chargé d'identifier de nouveaux concepts de produits culinaires innovants, différenciant, durables et adaptés aux évolutions du marché.

Mise en situation professionnelle : dans le cadre du développement d'un nouveau produit pour une entreprise agroalimentaire, le candidat est chargé de transposer une recette issue des métiers de l'art culinaire (pâtisserie, boulangerie, cuisine, etc.) en un produit agro-industriel fidèle à l'intention culinaire d'origine. Il doit adapter la formulation, le procédé de fabrication, et anticiper les contraintes industrielles.

## **RNCP42845BC02 — Réaliser un prototype de produit culinaire transposable en milieu industriel**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Réaliser la maquette des concepts des produits industriels culinaires proposés en prenant en compte les approches de culinarité et qualitatives afin de donner à la direction un aperçu concret du produit proposé au regard des attendus techniques et organoleptiques

Évaluer la viabilité économique du produit culinaire en s'appuyant sur une analyse approfondie des coûts (fixes et variables) afin de garantir la rentabilité et la pérennité du produit dans un contexte industriel

Identifier les moyens techniques, matériels et humains nécessaires au développement du produit en réalisant un diagnostic des ressources disponibles afin d'assurer un déploiement efficace et conforme aux exigences

Tester le produit culinaire auprès de consommateurs cibles en évaluant ses propriétés organoleptiques et fonctionnelles afin d'ajuster sa formulation et ses caractéristiques avant son passage en production

Restituer aux décideurs les résultats des tests en structurant une synthèse argumentée afin d'éclairer la prise de décision sur le lancement ou non du produit (go/no go)

Rédiger la fiche technique pour le concept produit retenu, en intégrant les caractéristiques (ingrédients, protocoles de fabrication, conditions de conservation, etc.) afin de pérenniser la recette du produit final et les modalités de sa fabrication

Mettre en place une communication ciblée pour la diffusion de la fiche technique à destination des parties prenantes (achats, marketing, production, etc.) afin d'assurer un suivi fluide du produit final et le partage d'informations

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation professionnelle : à partir d'un thème choisi par les candidats, ces derniers doivent concevoir et développer un menu gastronomique original et cohérent, composé de 6 plats (entrées, plats, desserts), chacun illustrant une facette du thème donné.

## **RNCP42845BC03 — Développer des produits culinaires industrialisables**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Établir une formule et un diagramme de fabrication industrielle adapté à l'industrialisation de la maquette produit en respectant sa culinarité afin d'assurer la reproductibilité et le changement d'échelle

Sécuriser la formule en surveillant la disponibilité des matières premières et en ajustant la recette lorsque des ingrédients doivent être remplacés afin d'assurer la production

Mettre à jour la fiche technique en intégrant la formule validée et les procédés de fabrication, afin de garantir la conformité technique et la maîtrise du process de fabrication du produit en contexte industriel

Apporter son expertise à la formalisation des spécifications des matières premières nouvellement référencées en définissant leurs exigences techniques, fonctionnelles et qualitatives afin d'assurer la conformité du produit

Identifier les moyens humains et techniques nécessaires à la réalisation des pré-séries industrielles, afin de garantir la faisabilité et la conformité du processus de fabrication à l'échelle industrielle

Réaliser des pré-séries industrielles (produits pilote) en anticipant les effets des transferts de chaleur et de matière dans le produit afin de garantir que le produit conserve ses caractéristiques culinaires lors du passage à l'échelle industrielle

Piloter le suivi des premières productions industrielles à l'aide d'outils de contrôle qualité pour vérifier la conformité des produits aux standards établis et ajuster les paramètres de fabrication si besoin

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation professionnelle : dans le cadre d'un projet commandité, les candidats, organisés en équipes projet de 3 à 4 personnes sont chargés de poursuivre le développement d'un prototype de produit culinaire validé en maquette.

Projet d'entreprise : dans le cadre d'un projet de développement réel en entreprise très encadrée, le candidat participe aux étapes critiques de changement d'échelle d'un produit culinaire. Il est chargé de préparer, réaliser et

évaluer une pré-série industrielle, puis d'assurer le suivi des premières productions en conditions industrielles, en lien avec les équipes concernées (production, qualité, R&D, etc.).

## **RNCP42845BC04 — Piloter le processus de développement d'un produit culinaire industriel**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Élaborer une ingénierie de projet adaptée au processus de développement du produit en définissant les conditions organisationnelles et en évaluant les compétences, les moyens techniques et financiers nécessaires au déploiement, afin de garantir l'efficacité du dispositif

Organiser et planifier le projet de développement produit en coopération avec les parties prenantes (marketing, production, qualité, achats, etc.) afin de faciliter sa réalisation en conformité avec le cahier des charges établi

Structurer et piloter le reporting du projet de développement produit,

avec des outils de pilotage et de reporting afin d'analyser les évolutions et la performance du projet

Coordonner l'activité des acteurs du projet

en animant des points réguliers avec l'ensemble des acteurs du projet en appliquant les bonnes pratiques managériales pour assurer la cohésion d'équipe et garantir la réussite du projet

Suivre et analyser les indicateurs de performance définis en évaluant les résultats obtenus au regard des spécificités culinaires attendues pour garantir la conformité et la qualité du produit final

Effectuer le suivi et le contrôle de la conformité des premières productions suivant le cahier des charges afin de garantir l'atteinte des objectifs (qualité sensorielle, conservation, conformité nutritionnelle, etc.)

Assurer le reporting auprès de la direction en présentant régulièrement les résultats et l'avancement du projet afin de faciliter la prise de décision et l'ajustement des actions

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Projet d'entreprise : dans le cadre d'un projet de développement réel en entreprise, le candidat est chargé de piloter tout ou partie d'un projet de développement d'un produit culinaire industriel, depuis la planification initiale jusqu'au bilan post-lancement.

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Le Chef de projet conception et développement culinaire en industrie exerce ses fonctions au sein du département R&D de structures de toutes tailles, essentiellement privées, du secteur agro-industriel. Il exerce plus généralement dans des entreprises privées agro-industrielles.

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

Chef de mission R&D/innovation

Ingénieur R&D

Responsable de projet R&D

Manager R&D

Program manager R&D

Chef de développement produit

Ingénieur chef de projet

Chef de projet R&D

Responsable QSE et R&D

Chef de projet conception

Chargé de mission/d'études R&D

R&I Product Manager

Avec de l'expérience professionnelle, il peut évoluer vers des postes de : Directeur R&D, Responsable R&D, Responsable R&D et innovation, Responsable de département - Business Manager, Consultant expert

## **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)

|                                          |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Facteurs principaux</b>               | Manque de main-d'œuvre disponible                                                                                                                                                               |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>          | 2 955 €                                                                                                                                                                                         |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)<br>N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b> | 15 297                                                                                                                                                                                          |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>       | 46 %                                                                                                                                                                                            |
| <b>Emplois saisonniers</b>               | 4 %                                                                                                                                                                                             |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement<br>N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)                                                         |

## Voies d'accès

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder au parcours certifiant, le candidat doit respecter les prérequis suivants :

- Titulaire d'un diplôme d'ingénieur en industries alimentaires ou connexes habilité par la Commission des Titres d'Ingénieur (liste CTI), sans spécificité de spécialisation ;
- Titulaire d'un diplôme de 3ème cycle habilité par les autorités universitaires (Master....) ou diplôme professionnel cohérent avec le niveau 7 dans un champ thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation ;
- Titulaire d'un master 1 (niveau 6) ou équivalent dans un champ thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation, pour des candidats justifiant d'au moins trois années d'expérience professionnelle dans ce champ thématique ;
- Titulaire d'un titre inscrit au RNCP, niveau 7, dans un champ thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes ;
- Titulaire d'un diplôme étranger équivalent aux diplômes français exigés ci-dessus.

Conditions d'accès dérogatoires (le pourcentage des dérogations a) + b) ne doit pas excéder 40 %) :

a) Dans la limite de 30 % maximum des effectifs d'une promotion :

- Diplôme ou attestation de validation d'un équivalent au master 1, dans un champs thématique en relation avec les industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation, pour des candidats sans expérience professionnelle dans ce champ thématique ;
- Diplôme de licence ou grade de Licence ou titre inscrit au RNCP niveau 6, pour des candidats justifiant d'une expérience adaptée de 3 ans minimum, dans le secteur des industries alimentaires ou connexes, sans spécificité de spécialisation.

b) Dans la limite de 20% maximum de l'effectif d'une promotion, les candidats avec VAPP (Validation des Acquis Personnels et Professionnels)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

3 professionnels en activité avec au moins deux ans d'expérience (membres externes aux certificateurs)

La responsable de la certification (membre interne aux certificateurs)

Le responsable de la certification (membre interne aux certificateurs)

## Base légale

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| <b>Date de décision</b>                    | 30/09/2026 |
| <b>Durée de l'enregistrement</b>           | 5 ans      |
| <b>Date d'échéance de l'enregistrement</b> | 30/09/2031 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2025  | 23        | 0        | 71 %             | —            |
| 2024  | 10        | 0        | 100 %            | —            |
| 2023  | 15        | 0        | 80 %             | 86 %         |
| 2022  | 17        | 0        | 76 %             | 88 %         |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP35262

### CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35262

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ferrandi-paris.com/fr/mastere-specialise-ingenierie-de-produits-linterface-cuisine-industrie>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42845/>