

MASTÈRE SPÉCIALISÉ IPCI

INGENIERIE DE PRODUITS À L'INTERFACE
CUISINE-INDUSTRIE



DOUBLE COMPÉTENCE : INDUSTRIE ET ARTS CULINAIRES

Développer des produits de la conception jusqu'à la phase d'industrialisation

Piloter un projet de création d'un produit innovant

Devenir responsable R&D

100 %
de réussite
pour les
promotions
2015, 2016,
2017

Informations pratiques



12,5 mois de formation
en alternance

dont 6 à 8 mois de
formation professionnelle



Campus AgroParisTech Paris-Maine et Massy
& Ferrandi-Paris



11 500 €*
Fonds propres, Entreprise

(*) Réduction possible selon le statut du candidat

Contact :

 agnes.marsset-baglieri@agroparistech.fr

 www.agroparistech-executive.fr

97%

des diplômés ont trouvé un emploi en moins de 6 mois

(d'après les résultats de l'enquête insertion 2018)

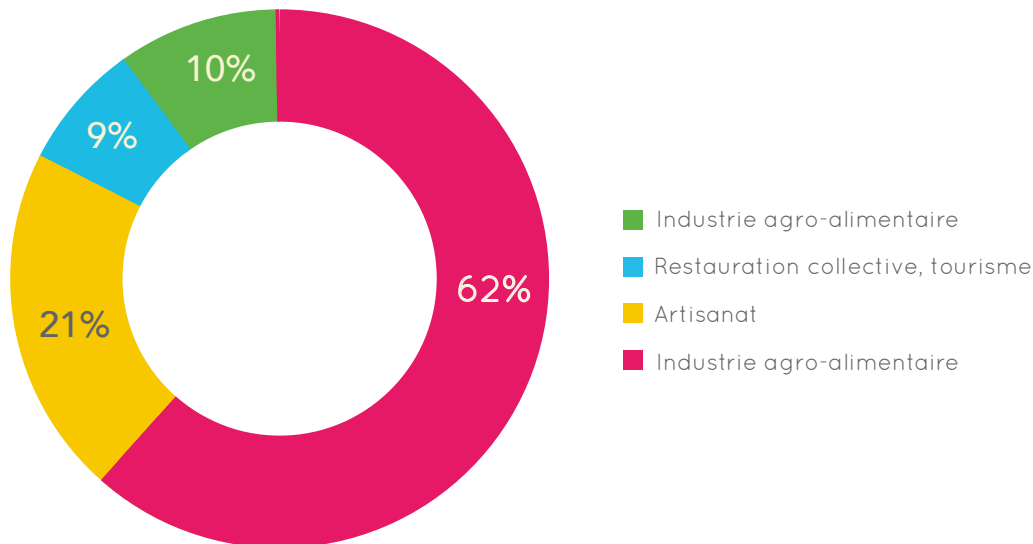
Quelques exemples de métiers

- Chef de projet développement et culinaire junior (**Sodebo**)
- Responsable produits R&D (**Marie surgelés**)
- Chef de projet industrialisation (**Celtigel**)
- Chef de projet R&D (**Diana Food**)

Secteurs d'activités

- Industrie Agro-alimentaire
- Restauration collective, Tourisme
- Grande distribution
- Artisanat

Répartition par secteurs d'activités



« Une reconversion réussie »



« Chimiste de formation, le MS IPCI m'a permis d'acquérir les connaissances nécessaires afin d'évoluer dans le milieu agroalimentaire. Forte de nouvelles compétences en arts culinaires et en science des aliments, j'ai intégré le service R&D de Fleury Michon. Mon quotidien consiste à développer de nouveaux produits, à optimiser des procédés, à mettre en place de nouvelles méthodologies de travail et à collaborer avec le monde scientifique. »

Aurélie, Chef de projet R&D, Fleury Michon

« Passer d'une recette à un projet industriel »



« La transposition d'une recette traditionnelle vers le produit industriel ou la création et le développement d'un produit nouveau intégrant une dimension culinaire nécessitent une collaboration entre le cuisinier et l'ingénieur. L'ambition du MS IPCI est de faire jouer la complémentarité entre ces deux savoir-faire au cœur du processus d'innovation de façon à maîtriser au mieux l'ingénierie du produit. »

Agnès Marsset-Baglieri, Responsable de formation

Toutes les informations sur le web :

AgroParisTech
agroparistech.fr

FERRANDI
ferrandi-paris.fr