



**Le MASTERE SPECIALISE  
INGENIERIE DE PRODUITS  
à l'INTERFACE  
CUISINE-INDUSTRIE  
(MS IPCI)**



# Pourquoi le Mastère IPCI ?

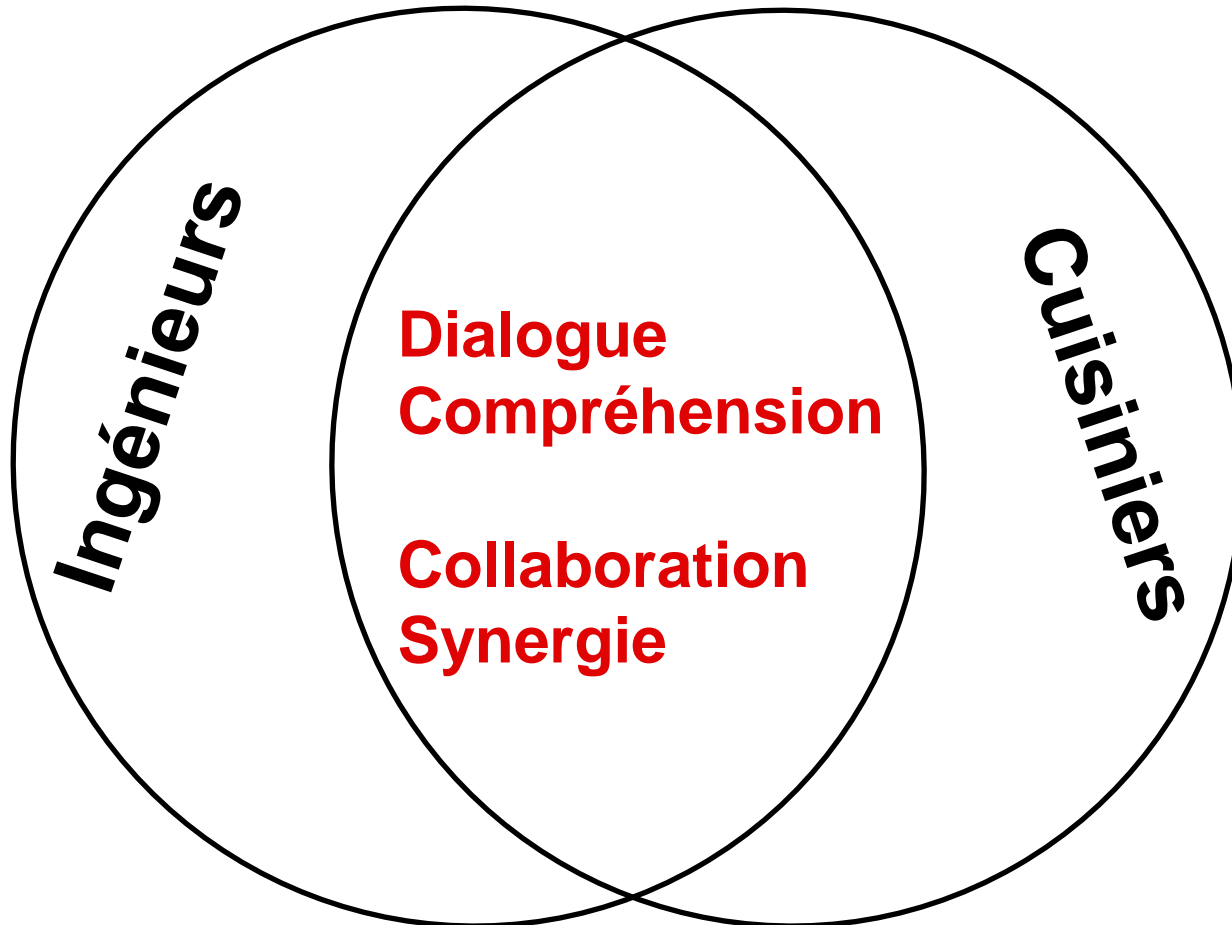
## o États des lieux en entreprise (pôle R&D)

- Couples cuisiniers & ingénieurs
  - Expertises différentes
  - ➡ Besoin d'une interface de communication
- Missions : Création de produits de tout type plus ou moins labellisés ('clean label', 'authenticité' ...)
  - Objectifs de 'conception' produits multiples
    - Organoleptiques / Technologiques / Sociologiques
  - ➡ **Besoin de savoirs faire transversaux et d'une interface**
    - Références gustatives / Formulation raisonnée /
    - Signification de l'aliment

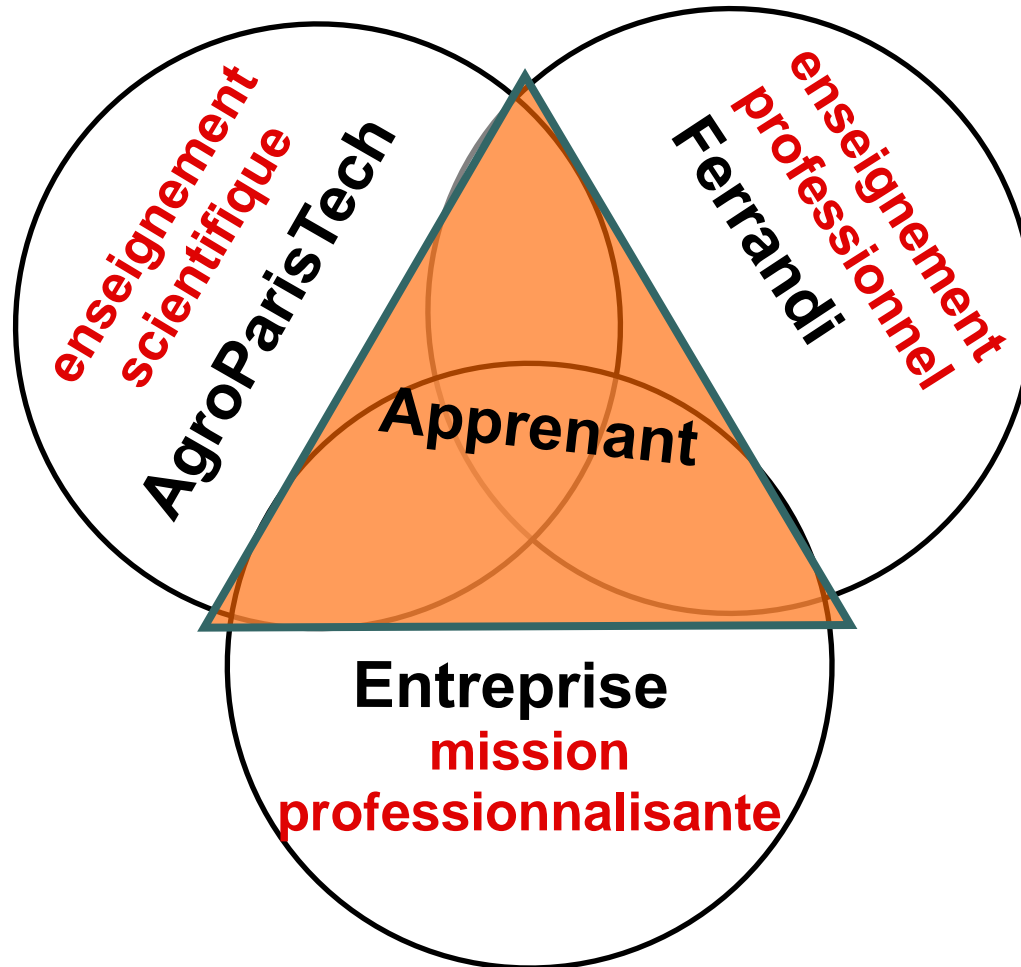
## o États des lieux des formations

- Formation généraliste de l'industrie alimentaire → Gestion de projet global (Procédés, Science de l'aliment / Marketing / etc.)
  - Socle de savoirs faire
  - ➡ **Manque de « références culinaires »**

# MS IPCI – Création d'une interface



# MS IPCI : zone de contacts et d'échanges





# Les entreprises

- PME et grandes entreprises de l'agro-alimentaire
- Secteurs
  - Production
  - Transformation
  - Produits alimentaires intermédiaires
  - Distribution
  - Restauration
  - Equipementiers des IAA



# Les apprenants

**(effectif maximum 14)**

- Jeunes diplômés Ingénieurs agro-alimentaires
- Jeunes diplômés titulaires d'un master dans le domaine des IAA
- Cadres R&D déjà en poste
- Cadres en reconversion professionnelle dans le domaine agro-alimentaire
- Techniciens R&D avec expérience

# ● ● ● | Les objectifs du MS IPCI

- **Acquisition d'une double compétence 'industrie / arts culinaires'** par l'intégration des compétences techniques industrielles et de la culture culinaire appréhendée lors de la formation
- **Acquisition ou développement de compétences scientifiques et technologiques** de haut niveau mais aussi **de capacités managériales**

# La formation théorique

12 modules  
enseignement  
théorique et pratique :  
4,5 mois, 609 heures

417h

Enseignement

154h

Projet

38h

Évaluation

37h

Accompagnement

**Modules**

**1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11**

**Modules**

**6, 10, 12**

maîtriser les techniques culinaires  
s'ouvrir aux influences internationales  
et aux nouvelles tendances alimentaires

approfondir les  
fondamentaux scientifiques  
et techniques

acquérir une méthodologie  
de transfert industriel  
d'une recette culinaire

élaborer et réaliser le plan d'action  
pour le transfert industriel  
d'une recette culinaire

**Module 7**

**Module 12**





# La formation théorique

## ○ Cours de cuisine

- Connaissance du monde culinaire
- Savoir-faire culinaire
- Prise de recul sur le 'faire'
  
- Module 1 : Introduction aux pratiques culinaires
- Module 2 : Dispersions et liaisons alimentaires
- Module 3 : Types et modes de cuisson
- Module 4 : Pâtes boulangères et pâtisseries
- Module 5 : Emulsions alimentaires
- Module 8 : Approche culturelle des systèmes alimentaires et culturelles
- Module 11 : Conception et réalisation d'un déjeuner « gastronomique »



# La formation théorique

## ○ Cours scientifiques

- Approfondissement des modules d'ingénieur
- Méthodologie de transfert industriel
- Module 6 : Outils de formulation
- Module 7 : Problématique de transfert au plan industriel

## ○ Cours « d'ouverture »

- Module 8 : Approche culturelle des systèmes alimentaires et culinaires
- Module 9 : Créativité et innovations culinaires

## ○ Mise en pratique

- Mise en parallèle des connaissances scientifiques / culinaires
- Méthodologie d'approche des systèmes complexes



# La formation théorique, projet

A partir d'un thème donné

- Séances de créativité pour un produit innovant
- Réalisation des maquettes culinaires
- Réflexion sur l'industrialisation possible de la maquette sélectionnée
- Essais pilote si possibilité



# Mission en entreprise

6 à 8 mois

- Création de produits
  - Proposition de voies d'innovation
  - Développement ou mise en place d'un ou d'une nouvelle gamme
- Amélioration de produits
  - Reformulation (diminution des ingrédients 'fonctionnels', optimisation des coûts)
  - Optimisation du passage à l'échelle industrielle
- Optimisation d'un procédé, d'une ligne de fabrication
- Optimisation d'une offre
- .....

# Détails pratiques

## o En alternance : 12 mois et 15 jours

### *Calendrier de l'alternance*

mi à fin septembre

Entreprise

octobre à mi décembre

Ferrandi Paris/AgroParisTech

mi décembre à fin février

Entreprise

Mars et avril

Ferrandi Paris/AgroParisTech

Mai à septembre

Entreprise

Mi octobre

Soutenance de la mission

## o Coût

11 500 euros (réduction possible selon statut de l'apprenant)

## o Comment

Sur fonds propres

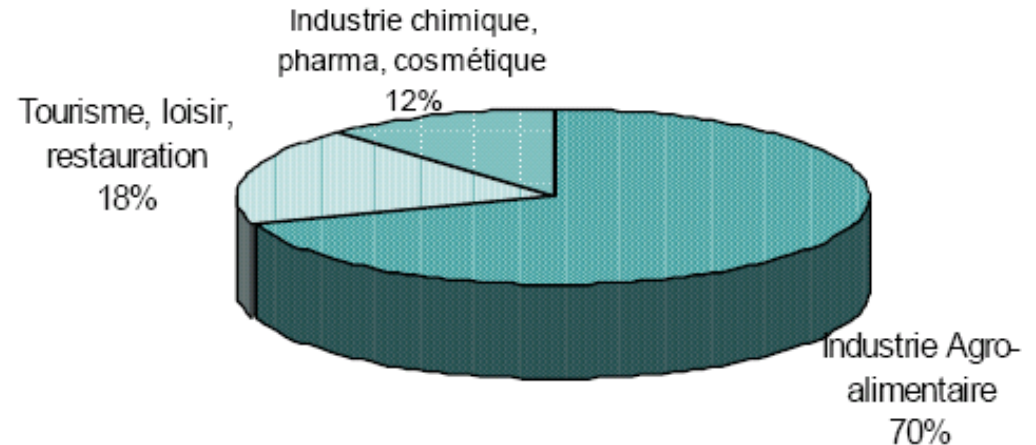
Avec aide financière de l'entreprise

*En attente de France Compétences pour un réenregistrement au RNCP.*

*Si oui Eligible au CPF, En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (accrédité par la CNCP), En formation continue (CPF de transition, aide de pôle emploi...)*

# 15 promotions depuis 2004

- 146 diplômés depuis 2004 (2019-2020 : 14 en cours)
- 93% d'emploi dans les 4 mois qui suivent la sortie du MS
- Secteurs d'activité



- Quelques intitulés de poste

Chef de projet junior R&D  
Ingénieur Développement Produit  
Chef de Projet R&D  
Responsable R&D

- Quelques noms d'entreprises

Fleury Michon, Ajinomoto Food France,  
Valrhona, Servair, SEB, Soufflet, Aoste, Saint Michel...