

# Sciences



## MASTER

# De la Conception à l'Industrialisation des Produits Alimentaires (CIPA)

## Parcours Innovation et Transfert Industriel en Agro Alimentaire (ITAA)

### LES CONDITIONS D'ACCÈS

#### Master 1

- Licence Biologie, Biochimie, Chimie

#### Master 2

- **Formation initiale :** sur dossier pour les étudiants ayant validé les deux premiers semestres d'un Master 1 Agroalimentaire, Biologie, Biochimie ou Chimie

- **Formation continue :**

la formation est accessible aux professionnels et scientifiques dans le cadre de la formation continue (Congé Individuel de Formation, etc.)

- Le Master est accessible dans le cadre de la formation continue aux salariés, demandeurs d'emploi, etc. ou par le biais de la validation des acquis (VAE, VAP).

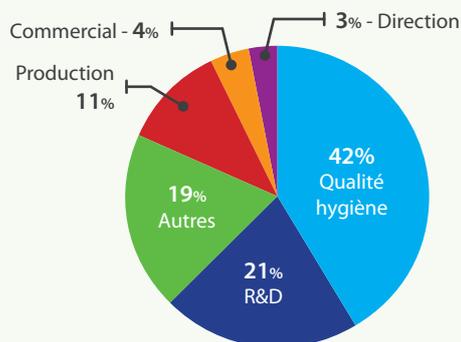
### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Former des cadres professionnels, dotés d'une double compétence technologique et organisationnelle et capables de :
  - prendre en charge des projets de recherche et de développement en entreprise
  - conduire des activités de production

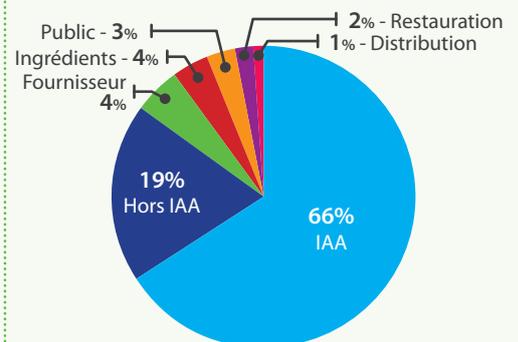
### LES DÉBOUCHÉS APRÈS LE MASTER

#### Enquête 2013

##### Les fonctions occupées par les diplômés



##### Secteurs d'activités



Pour tout renseignement, vous pouvez contacter le **SÉPIA** (formation continue universitaire) par téléphone au **03 21 79 17 07** ou par email : [sepia.lens@univ-artois.fr](mailto:sepia.lens@univ-artois.fr) / [vae@univ-artois.fr](mailto:vae@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



## LE RYTHME DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

### Master 1

Rentrée en septembre et stage en entreprise de 3 mois (avril-juin)

### Master 2

6 mois de cours (octobre à mars) et 6 mois de stage en entreprise (avril à septembre)

## SPÉCIFICITÉS

- Partenariat très étroit avec l'ADRIANOR qui possède une expertise de haut niveau (depuis plus de 25 ans) dans le domaine agroalimentaire.
- Le centre Adrianor :
  - Participe activement à la formation des étudiants
  - Met à la disposition des étudiants, tout au long de leur formation, des équipements de taille pilote et une mini-usine
- Les cours se déroulent dans les locaux de l'ADRIANOR (*Centre de Ressources Technologiques pour les Industries Alimentaires*) au contact direct et permanent du monde industriel.



## 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

## 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 (3 mois)</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 (6 mois)</li></ul>

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

<http://www.univ-artois.fr/Formations/Choisir-sa-formation/Master-De-la-Conception-a-l-Industrialisation-des-Produits-Alimentaires-CIPA>



## 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