MASTÈRE SPÉCIALISÉ IPCI

Ingénierie de produits à l'interface cuisine-industrie

En alternance



Titre de niveau 7 au RNCP



NOTRE OBJECTIF : FORMER DES CHEFS DE PROJETS CONCEPTION ET DÉVELOPPEMENT CULINAIRE EN INDUSTRIE

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 la formation*

98% de réussite pour les promotions 2018, 2019 et 2020

LES POINTS FORTS DU MS IPCI

Une double compétence : industrie et art culinaire

En partenariat avec FERRANDI PARIS

Plus de 80% d'enseignement pratique

LES OBJECTIFS DU MS IPCI

1. **Développer** des produits de la conception jusqu'à la phase d'industrialisation
2. **Piloter** un projet de création d'un produit innovant
3. **Devenir** responsable R&D

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Executive AgroParisTech

Cultivons ensemble votre avenir

VOS PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Les compétences acquises vous permettront d'évoluer dans les secteurs suivants :
- Industrie agro-alimentaire
- Restauration collective, tourisme
- Grande distribution
- Artisanat

LES MÉTIERS VISÉS

- Chef de projet développement et culinaire
- Responsable produits R&D
- Chef de projet industrialisation
- Chef de projet R&D

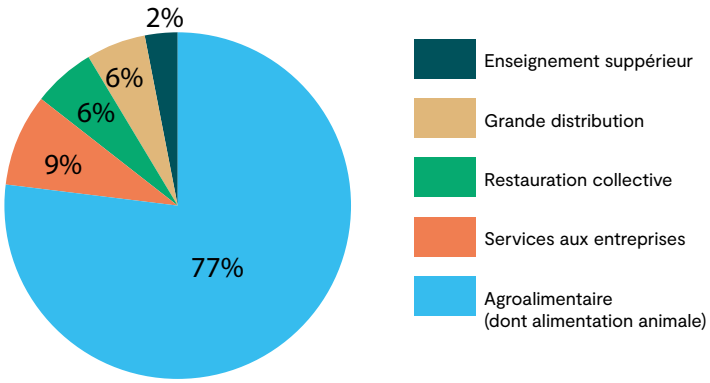
UNE RECONVERSION RÉUSSIE

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*

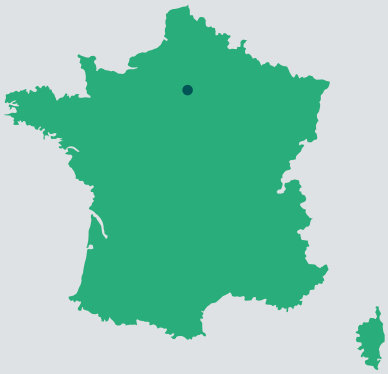


RÉPARTITION PAR SECTEURS



LIEUX DE LA FORMATION

Paris et Palaiseau



DURÉE

13 mois de formation en alternance dont **6 à 8 mois** de mission professionnelle

COÛT

(sous réserve de modification)

de 10 500€ à 13 000€*

Fonds propres, Pôle Emploi, contrat de professionnalisation, d'apprentissage ou entreprise, CPF, CPF TP

(*) Selon le statut du candidat

CONTACT

Carolina Dari
carolina.dari@agroparistech.fr
isabelle.seignour@agroparistech.fr

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

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Direction de la communication AgroParisTech – Mars 2023

MS MASTÈRE SPÉCIALISÉ

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

FERRANDI PARIS