Mise à jour : 28.06.2022

Master STS Ingénierie Chimique et Agro-alimentaire, spécialité Conception, formulation, production de produits alimentaires innovants

NIVEAU DE CERTIFICATION VII

NIVEAU FRANÇAIS I

FAMILLE

Recherche et Développement / Analyse Laboratoire

CODE-ROME

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel H1402 : Management et ingénierie méthodes et industrialisation

CODE NSF

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Présentation

L'objectif de cette certification est de former le titulaire à intégrer une démarche globale, de la conception à la fabrication de ces produits grâce à des compétences techniques, de management et de marketing.

Le responsable conception, formulation, production des industries agro

- alimentaires exerce les activités suivantes :

1) Fonctions recherche en conception et en formulation et d'adaptation à la production :

- Réalise les études techniques de conception ou d'amélioration de produits, conformément à la réglementation et à la politique qualité (organoleptique, nutritionnelle)
- Prévoit et maîtrise les réactions chimiques et les transformations physiques qui vont avoir lieu durant la confection ou la conservation d'un aliment et en évalue les conséquences sur l'hygiène et la sécurité du produit
- Transfère les innovations au service de production et participe à l'adaptation des procédés de fabrication

2) Evaluation nutritionnelle et sensorielle:

- Intègre le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités sensorielles, nutritionnelles lors de la formulation du produit innovant
- Assure la mise en place et l'interprétation d'une étude sensorielle (analyse descriptive ou test consommateur).

3) Gestion de projet innovant:

© Observatoire des industries de la Chimie - 2022

- Elabore, planifie et réalise un projet innovant en coordonnant une équipe
- Participe à l'élaboration ou conçoit les cahiers de charges inhérents à la mise sur le marché de produits alimentaires innovants et en conformité avec les aspects sécurité, coût, investissement et stratégie, en relation avec les exigences du service marketing

Les compétences

Le titulaire de la certification est capable de :

- Formuler, créer, développer, analyser et caractériser des produits alimentaires
- Maîtriser l'innovation en s'appuyant sur la qualité (organoleptique, nutritionnelle, etc ...)
- Comprendre le rôle de l'ajout d'un composé (constituant, ingrédient ou additif) ou d'un traitement technologique sur les qualités sensorielles, nutritionnelles
- Maîtriser l'utilisation des additifs alimentaires et des arômes en particulier
- Adapter les innovations aux procédés de production et de conservation
- Assurer la gestion d'un projet innovant
- Prendre en compte l'environnement normalisé de sa démarche pour répondre aux attentes des clients
- Travailler en partenariat avec des structures traitant de la qualité et de la recherche
- développement
- Maîtriser les aspects touchant à la législation, la toxicité, l'innocuité, la réglementation et le marketing des produits innovants

Voie d'accès

- Formation Initiale
- Formation continue
- Candidature individuelle
- Contrat de professionnalisation
- VAE

Organismes certificateur

- Université Nantes

Métiers cibles

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT / ANALYSE LABORATOIRE

© Observatoire des industries de la Chimie - 2022

- Chercheur(euse) en chimie
- Technicien(ne) formulation

© Observatoire des industries de la Chimie - 2022