AgroParisTech Executive



Une formation unique en France

Mastère Spécialisé

IPCI - Ingénierie de Produits à l'interface Cuisine Industrie

Accrédité par la Conférence des Grandes Écoles

En partenariat avec :

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

LE MOT DES RESPONSABLES



Agnès Marsset-Baglieri
co-responsable IPCI (AgroParisTech Executive)

La transposition d'une recette traditionnelle au produit industriel ou la création et le développement d'un produit nouveau intégrant une dimension de savoir faire culinaire nécessitent une collaboration entre le cuisinier et l'ingénieur. Depuis 2004, l'ambition d'IPCI est de faire jouer la complémentarité entre ces deux savoir-faire et d'intégrer dès le départ la connaissance scientifique de l'ingénieur au coeur du processus d'innovation de façon à maîtriser au mieux l'ingénierie du produit.



Marie-Hélène Robert-Moutawakil
co-responsable IPCI (FERRANDI)

Résolument tourné vers la pratique, l'enseignement délivré à l'École Ferrandi par des professionnels passionnés et reconnus, permet de s'ouvrir à une grande variété de métiers de bouche et de cultures culinaires, tout en bénéficiant d'équipements ultramodernes. L'ambition des deux écoles est de vous apporter une connaissance des produits, des textures et des techniques culinaires. Nous sommes convaincus que cette double formation, pratique et scientifique, constitue un atout unique sur le marché du travail.

MS IPCI

Ingénierie de Produits à l'interface Cuisine-Industrie

Nos objectifs

Renforcer votre spécialisation comme futur acteur de R&D en industries alimentaires, à la formulation et à la conception de produits alimentaires.

Vous êtes jeune diplômé en industries alimentaires et de la R&D ou professionnel en activité, IPCI vous propose d'acquérir :

- une culture culinaire et gastronomique française et internationale pour concevoir et formuler des produits innovants de qualité au niveau du laboratoire ;
- une maîtrise des ingrédients, des procédés industriels et des techniques scientifiques ainsi qu'une méthodologie d'analyse d'une recette en termes scientifiques, techniques, technologiques afin de réaliser au mieux le transfert des produits du laboratoire au plan industriel ;
- une compétence managériale pour gérer efficacement vos projets industriels.

Les points forts du programme

- Une employabilité des diplômés remarquable avec plus de 60 % des participants en poste dès la fin du programme ;
- un diplôme issu du partenariat de deux établissements reconnus aussi bien dans les secteurs industriel que culinaire ;
- un programme en alternance entre formation académique et mission en entreprise ;
- l'expérience professionnelle nationale, voire internationale, de nombreux formateurs (notamment en techniques culinaires) ;
- la possibilité d'effectuer cette formation en contrat individuel de formation, d'apprentissage ou de professionnalisation.



Delphine (Promotion 2006-2007)

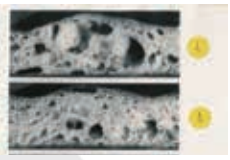
TÉMOIGNAGE

Chef de projet chez Servair

« Au contact de chefs passionnés et passionnants, le MS IPCI m'a permis d'acquérir de bonnes notions culinaires et d'aborder sous un angle différent le développement de produits pour l'industrie agroalimentaire. Il m'a aussi donné la chance d'approfondir mes connaissances techniques d'ingénieur et de les appliquer concrètement au rythme de l'alternance en entreprise. Travaillant aujourd'hui dans le développement d'offres de repas pour la restauration aérienne, je gère des projets en étroite collaboration avec des cuisiniers. Les notions acquises me sont donc toujours utiles pour dialoguer en toute crédibilité avec des professionnels de la restauration. »

Une formation innovante et professionnalisante de haut niveau









Une pédagogie innovante adaptée à vos besoins

IPCI est centré sur l'acquisition d'une double compétence industrie/arts culinaires

Il repose sur un partenariat opérationnel entre :

- l'entreprise qui définit votre mission ;
- l'équipe du programme supérieur de FERRANDI (établissement de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris) qui vous initie aux techniques culinaires françaises et internationales par un enseignement très pratique ;
- l'équipe d'AgroParisTech *Executive* qui vous accompagne dans l'approfondissement de vos compétences scientifiques et technologiques et dans l'acquisition d'une méthodologie de transfert industriel ;
- vous qui élaborez et réalisez le plan d'actions pour mener à bien votre mission.

Vos perspectives professionnelles

Les diplômés du MS IPCI se positionnent de manière originale à l'interface cuisine-industrie. Leurs compétences leur permettent de développer des produits, de la formulation à la phase d'industrialisation, de manière raisonnée en référence aux classiques culinaires. Ils participent également aux orientations stratégiques de l'entreprise par la proposition de produits innovants, fondée sur une veille approfondie des mondes scientifiques, culinaires et culturels.

Métiers exercés : Ingénieur R&D, formulation, nouveaux projets, chef de produit, chef de projet



Aurore
(Promotion 2009-2010)

TÉMOIGNAGE

Chef de projets R&D
chez Brioche Pasquier

« Ma mission est de travailler sur l'innovation et l'amélioration de produits existants.
Cette formation associe pratiques culinaires traditionnelles et connaissances scientifiques de l'aliment ; elle permet la découverte de cuisines du monde et des tendances alimentaires. Cela m'a permis de gagner en efficacité et de proposer des concepts réalisables innovants»

Partenariat FERRANDI/AgroParisTech

Ce partenariat s'est construit en 2004 pour la création de cette formation unique en France. La combinaison des ressources des deux institutions (corps professoraux, laboratoires, bibliothèques, ressources informatiques, associations d'anciens, supports d'encadrements) offre, de plus, un environnement de travail de haut niveau très apprécié.

PROGRAMME

Le programme se déroule sur 12,5 mois.

4,5 mois de formation académique pour :

- maîtriser les bases techniques culinaires françaises et s'initier aux influences des cuisines du monde ainsi qu'aux nouvelles tendances alimentaires ;
- approfondir les fondamentaux scientiques et techniques indispensables pour mener à bien un projet R&D ;
- acquérir une méthodologie de conception d'une recette industrielle, élaborer et en réaliser le plan d'actions.

8 mois de mission en entreprise répartis en 3 périodes, consacrés à la création ou à l'évolution d'un produit alimentaire et à son développement industriel.

Un label de qualité pour une formation professionnalisante



Qu'est ce qu'un Mastère Spécialisé ?

C'est une formation accréditée de la Conférence des Grandes Ecoles.
Les Mastères Spécialisés sont des diplômes d'établissement ouverts à des candidats de haut niveau, français ou étrangers, titulaires d'un niveau master ou équivalent.

Pourquoi choisir un Mastère Spécialisé AgroParisTech *Executive* ?

- L'expertise des enseignants d'AgroParisTech pour le vivant et l'environnement
- Une préparation à la vie professionnelle par son contenu, ses études de cas, sa pédagogie et ses relations avec les professionnels du secteur
- Renforcer ou acquérir une double compétence technique et managériale
- L'accès au réseau des 11000 diplômés d'AgroParisTech en activité.

AgroParisTech

Institut sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, AgroParisTech est la grande école européenne d'ingénieurs et de managers dans le domaine du vivant et de l'environnement.
Il répond aux grands enjeux du 21e siècle :
nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations.

www.agroparistech.fr

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

FERRANDI, l'école française de gastronomie
Créée en 1920, FERRANDI propose des formations du CAP au BAC+5 préparant aux métiers de la restauration et des arts de la table, de la boulangerie et de la pâtisserie. FERRANDI accueille chaque année 1200 apprentis et étudiants français ou étrangers et plus de 2000 professionnels en formation continue.
Ferrandi fonde sa pédagogie sur la pratique, la précision du geste et l'acquisition des techniques et des savoirs-faire fondamentaux dans la tradition de la gastronomie française.
www.ferrandi-paris.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

Sélection sur dossier (admissibilité) puis entretien (admission).

Il est conseillé d'adresser son dossier avant fin avril *.

Admissibilité courant mai et entretien d'admission, courant juin sur convocation

Frais de formation : 10 500 € (hors frais de déplacement)

Lieux des enseignements : **Paris et Massy**

Pour plus d'informations sur ce programme : http://www.agroparistech-executive.fr/IPCI.html

** Au-delà étude des dossiers selon les possibilités du programme*
Les candidats étrangers et les candidats sollicitant un congé de formation sont encouragés à déposer leur dossier de candidature avant fin mars .

Pour nous contacter :

Direction des programmes *Advanced Master* - Mastères Spécialisés

candidaturesMS@agroparistech-executive.fr **http://www.agroparistech-executive.fr**

http://www.salon-paristech.com

Mastères Spécialisés
SALON VIRTUEL de ParisTech

AgroParisTech *Executive*
Centre de Massy
1 avenue des Olympiades
91744 MASSY cedex
Responsable pédagogique : Agnès Marsset-Baglieri
agnes.marsset-baglieri@agroparistech.fr

FERRANDI
28 rue de l'abbé Grégoire
75006 PARIS
Responsable pédagogique : Anne Matignon
amatignon@ccip.fr

une école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Conception et réalisation : Direction de la communication AgroParisTech- avril 2013
Crédits photos : Fonds propres FERRANDI et AgroParisTech ; © Dmitriy Shironosov