Diplôme d'établissement - Spécialisation Recherche et Développement en agroalimentaire (R&D)

L'INSTITUT agro Rennes Angers

FORMATION CPF ELIGIBLE

MODULE ACTUALISÉ

Formation continue - Module de master

Au cours de ces dernières années, l'industrie agroalimentaire a subi une véritable révolution qui a conduit à la forme "moderne de la science des aliments ". Sur la base de concepts physicochimiques, thermodynamiques et cinétiques, il est devenu possible et nécessaire de raisonner la formulation des aliments en relation avec les procédés technologiques mis en œuvre.

Ce diplôme d'établissement permet d'appréhender :
- Les mécanismes biologiques physicochimiques et physiques intervenant dans la production des aliments.
- Les outils et démarches nécessaires à l'innovation en agroalimentaire et à l'évaluation de la qualité des produits.
- les connaissances essentielles en économie et en gestion pour affronter une concurrence de

LES +
DE LA FORMATION

Enseignement diversifié : conférences, challenge, serious game, études de cas, stage en entreprise...

Formation de niveau master 2

Mixité des apprenants : élèves ingénieur et public adulte

Durée : 260 jour(s) - 451h

Session(s)

Publics concernés
Public adulte en reconversion ou non, souhaitant valider un niveau bac +5.

Jeune diplômé de niveau master 2 souhaitant effectuer une 2ème spécialisation.

Pré-requis
Niveau de Formation en sciences de l'alimentation ou avoir une expérience professionnelle justifiant le niveau de connaissances attendu dans le domaine du diplôme.

Responsables(s) et intervenant(s)
Valérie Lechevalier

Nombre de participants
1 minimum - 5 maximum

Objectifs pédagogiques

- Créer de nouveaux produits alimentaires.

- Formuler en laboratoire, initier des prototypes d'emballage et transposer les essais laboratoire.

- Développer une démarche qualité prenant en compte les contraintes sanitaires, réglementaires, écologiques et économiques.

Programme

- Développement de produits (102h)
- Fonctionnalité des ingrédients (145h)

Option 1 : Marketing (24h)
Option 2 : Génie des procédés (24h)
Option 3 : Optimisation nutritionnelle (24h)

+ Projet d'ingénieur (120h)
+ études de cas, conférences, challenge, Hackathon, SIAL (60h)
+ stage (6 mois)

Modalités d'évaluation : Examens écrits et oraux

La décision d'admission à cette formation sera effectuée par le responsable pédagogique et le service formation continue.
A noter, Le coût de la formation est net de taxe. Une réduction de 50% est accordée pour les stagiaires en financement propre.

Mis à jour le : 24/08/2026

Contacts

Service Alternance et Formation Continue
tél : +33 (0)2 23 48 55 26
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

Inscription via le site internet : https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr
Les demandes d'inscription sont possibles jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits
* Tarif en vigueur, révisé annuellement