

## 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 plus en plus difficile.

### Durée

260 jour(s) - 451h

### Session(s)

- 31 août 2026 au 27 août 2027  
Lieu : Rennes  
Tarif : 5600 euros

### Responsables(s) et intervenant(s)

Valérie Lechevalier

### 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.

### Informations particulières

Bloc de compétences RNCP39914BC08 "Créer et développer des produits alimentaires" du Titre Ingénieur diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers, Spécialité Agroalimentaire.

### Nombre de participants

1 minimum - 5 maximum

### Objectifs

- 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.

### 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.

### 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.



### 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

## Contacts

Service Alternance et Formation Continue

tél : +33 (0)2 23 48 55 26

fc.rennes-angers@institut-agro.fr

## Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits