
MASTER

**Sciences et technologie
de l'agriculture,
de l'alimentation
et de l'environnement**

**Ingénierie de la production
alimentaire (IPA)**



**AVIGNON
UNIVERSITÉ**



**Institut Agrosiences,
Environnement et Santé**

Centre d'enseignement et de recherche
Chimie



UNIV-AVIGNON.FR

Objectifs de la formation

L'objectif de ce parcours est de former des cadres de haut niveau de compétences, alliant parfaitement les sciences appliquées à l'aliment et la recherche et développement en industrie agroalimentaire.

La formation par la recherche et par l'expertise, que ce soit par des chercheurs ou des professionnels reconnus mondialement dans leur domaine, est une caractéristique originale de ce master. Elle leur apprendra les différentes étapes du questionnement scientifique et de la méthodologie pour y répondre dans des thématiques variées. Elle devra également contribuer à développer leur capacité à innover et leur ouverture d'esprit.

Conditions d'admission

L'admission en master 1 se fait via la plateforme en ligne Mon Master. Pour le recrutement en M2, rendez-vous sur le site d'Avignon Université.

Pour rejoindre le master 1, il est nécessaire d'être titulaire d'une licence ou d'un diplôme équivalent (CEE) à connotation chimique, physico-chimique ou agroalimentaire dans les domaines de la chimie, du génie des procédés et de la biologie.

Le master 2 est ouvert aux étudiants du master 1 Ingénierie de la production alimentaire et sur dossier pour les étudiants titulaires d'un master 1 dans des domaines comparables tels que les masters Agroalimentaire, Génie des procédés ou Génie des systèmes industriels. Les personnes possédant une expérience professionnelle ou un diplôme français ou étranger de niveau bac +4 autre que ceux cités ci-dessus, devront avoir leur niveau validé par la commission de validation des acquis.

 monmaster.gouv.fr

 univ-avignon.fr/Formations/Inscriptions



COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de leur formation, les diplômés sont capables de :

- **Assumer** les fonctions de chef de projet, ou d'attaché, pour la mise en place d'une unité de production ou d'une certification
- **Être responsable** de la production pour une unité déjà en place
- **Être un futur responsable d'unités de recherche et développement** pour les entreprises agro-alimentaires (conformité produits, contrôles de fabrication, optimisation de l'outil) ainsi que cadre en marketing (produits nouveaux, études de marché)
- **Prendre la fonction d'ingénieur polyvalent** en agroalimentaire (compte tenu de ses acquis en master et de ses acquis antérieurs dans le domaine agroalimentaire)

Compétences à l'entrée

Admission en M1

Être titulaire d'une licence ou d'un diplôme équivalent européen en sciences.

Admission en M2

Être titulaire du master 1 IPA ou d'un diplôme équivalent.

Stages

Master 1

12 à 20 semaines

Master 2

30 à 40 semaines

Au cours des deux années, les étudiants doivent réaliser deux stages en entreprise qui représentent environ 50% de la formation. Le contrôle des connaissances est continu et les stages conduisent à la rédaction d'un mémoire écrit et à une soutenance orale.

Poursuites d'études

Les diplômés du master IPA pourront, s'ils le souhaitent, poursuivre par la préparation d'une thèse de doctorat (bac +8) sur des problématiques industrielles novatrices.

Partenariats

Avignon Université collabore pour délivrer ce master avec plusieurs partenaires scientifiques et institutionnels : Aix-Marseille Université - campus Saint Jérôme, l'UMR 408 Sécurité et qualité des produits d'origine végétale (INRAE / Avignon Université), des entreprises industrielles avec l'appui du CRITT Agroalimentaire, du pôle de compétitivité Fruits et Légumes, du CTCPA et de l'ISEMA (Chambre de commerce du Vaucluse).

Débouchés professionnels

Les compétences acquises permettront aux étudiants de se positionner en tant qu'expert en intégrant et dominant les problèmes de l'entreprise agroalimentaire. Ils pourront ainsi assurer de multiples fonctions dans ce domaine.

Métiers visés

- Ingénieur polyvalent en industrie agro-alimentaire
- Responsable de production
- Expert en analyse et qualité des produits alimentaires
- Responsable de laboratoire de recherche et développement
- Responsable HSQE dans les circuits de distribution et dans l'industrie
- Cadre dans divers organismes (consommateurs, cabinets conseil, sociétés de services, etc.) au niveau régional, national, européen ou international

International

Il est possible pour les étudiants du master Ingénierie de la production alimentaire d'effectuer une mobilité en Europe ou hors Europe pour un semestre ou un stage.

L'Institut Agrosciences, Environnement et Santé

Il propose des formations en licence générale et professionnelle, master et doctorat et développe des recherches à travers huit unités de recherche.

Il est composé de six centres d'enseignement et de recherche (CER) : Biologie, Chimie, Physique, Mathématiques, Sol, eau et environnement et STAPS – Santé, favorisant la collaboration et la transversalité entre les domaines de formation et les activités de recherche.

CONTACT

Secrétariat pédagogique

+33 4 90 14 44 99

+33 4 90 14 22 02

sec-agro@univ-avignon.fr

Responsable pédagogique

Valérie Tomao

valerie.tomao@univ-avignon.fr

Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre

Institut Agrosciences, Environnement et Santé

301 rue Baruch de Spinoza

BP 21239 - 84911 Avignon Cedex 9

UNIV-AVIGNON.FR



LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé
pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

relais-handicap@univ-avignon.fr

TAXE D'APPRENTISSAGE

UNIV-AVIGNON.FR

/ Accueil / Entreprises