



## OBJECTIFS

### DEVENEZ RESPONSABLE DE PROJET OU CADRE EN ENTREPRISE.

- La formation met l'accent sur la connaissance et la maîtrise de toutes les étapes de la conception à la production d'un produit cosmétique ou alimentaire.
- Les enseignements théoriques, les travaux pratiques et les projets tuteurés mis en place au sein de la formation doivent permettre à l'étudiant de construire son projet professionnel dans les domaines du Management de la Production, de la Qualité ou encore de l'Innovation dans les entreprises cosmétiques ou agroalimentaires. La Licence doit permettre ainsi de préparer l'étudiant à son futur choix de spécialisation en Master.

1  
2  
3

## POINTS FORTS

- Priorités données à la professionnalisation :
  - apprentissage au travail de groupe avec le projet tuteuré
  - mise en œuvre au sein du hall technologique agréé CE
  - développer l'employabilité
- Relation avec l'entreprise :
  - missions en entreprise
  - intervention de professionnels (50% du volume horaire)
- Un grand réseau d'entreprises en cosmétique et en agroalimentaire...
- Des visites d'entreprises
- **U'COOK-INNOVATION** : concours étudiants en agroalimentaire et colloque professionnel organisé par l'UCO BN ([www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr))
- **U'COSMETICS** : concours étudiants en formulation et innovation cosmétique et colloque professionnel organisé par l'UCO BN ([www.ucosmetics.fr](http://www.ucosmetics.fr)).



## CONTACT

### RESPONSABLES DE LA LICENCE

- **En Agroalimentaire** :  
Christine GUILLAUME  
[christine.guillaume@uco.fr](mailto:christine.guillaume@uco.fr)
- **En Cosmétique** :  
Loanne LE BARS  
[loanne.le.bars@uco.fr](mailto:loanne.le.bars@uco.fr)  
02 96 44 46 46

DIPLOME D'ÉTAT  
en convention avec :



## PROFESSIONNALISATION

### STAGE

- Un stage de 8 à 15 semaines en L3
- Aide à la recherche de stage, possibilité de faire un stage à l'étranger

### TRAVAUX PRATIQUES - PROJETS TUTEURÉS

- Près de la moitié du volume horaire annuel est réparti sous la forme de travaux pratiques au sein des différents laboratoires du Hall de Technologie de l'UCO BN et sous forme de projets tuteurés au cours desquels l'étudiant devra s'intégrer au sein d'équipes (Qualité, Recherche & Développement, Production, Contrôle qualité, Marketing...) travaillant autour de projets communs transversaux. Les étudiants sont ainsi plongés dans le grand bain du fonctionnement d'une entreprise et peu à peu préparés à leurs futures responsabilités.
- Le Hall de technologie de l'UCO est une petite unité de production cosmétique et agroalimentaire dans laquelle sont réalisées chaque année des productions semi industrielles de produits conçus par les étudiants dans le cadre de leurs projets tuteurés.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Possibilité de poursuivre vos études notamment au sein du Master Biotechnologies : Ingénierie des Produits et Process, Métiers de la Cosmétique ou de l'Agroalimentaire à l'UCO BN :
- **90%** poursuivent leurs études au sein du master à l'UCO BN
  - **5%** intègrent à parité des écoles d'ingénieur et d'autres masters
  - **5%** intègrent l'entreprise à des postes de techniciens supérieurs

## MÉTIER S

### EN SORTIE DE L3

- Chargé de développement de nouveaux produits alimentaires ou cosmétiques,
- Technicien supérieur de laboratoire,
- Technicien contrôle qualité...

### EN SORTIE DE MASTER

- Responsable R&D
- Chef de projet nouveaux produits (alimentaires ou cosmétiques)
- Responsable qualité (sécurité alimentaire ou cosmétique, réglementation, HACCP...)
- Responsable de production
- Responsable méthode
- Responsable ordonnancement...

### TAUX D'INSERTION EN FIN DE MASTER



En fin de stage de master



À 6 mois



Entre 9 et 12 mois



## ADMISSIONS

- DUT Scientifiques
- BTS Scientifiques
- Licences scientifiques 2 et 3<sup>ème</sup> années
- Validation des acquis et expériences professionnelles

DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION :  
[WWW.UCO-BN.FR](http://WWW.UCO-BN.FR)

2018  
2019

## COÛT DE LA FORMATION

### FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet :

[WWW.UCO-BN.FR](http://WWW.UCO-BN.FR)

### FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.

## PROGRAMME - 1 AN

### TRONC COMMUN

#### MANAGEMENT DE LA PRODUCTION

- Organisation de l'entreprise
- Management
- Transposition d'échelle
- Planification de projet
- Génie Industriel

#### OUTILS ET GESTION DE L'ENTREPRISE

- Anglais
- Statistiques
- Culture d'entreprise et visite de site
- Marketing

#### SCIENCES POUR L'INGÉNIEUR

- Biochimie
- Chimie organique et des procédés
- Thermodynamique et transferts
- Rhéologie et hydrocolloïdes

### 2 SPÉCIALISATIONS AU CHOIX

#### MÉTIERS DE L'ALIMENTATION ET SANTÉ

##### INNOVATION ET SANTÉ

- Formulation alimentaire et créativité
- Produits nutritionnels de santé
- Algues et alimentation
- Diététique occidentale : équilibre alimentaire

##### PRODUCTION ET PROCESS

- Génie industriel alimentaire
- Traitements thermiques
- Procédés alimentaires
- Régulation et capteurs sur ligne

##### TRAVAUX PRATIQUES

- 1 grande production de plats cuisinés à destination de la Croix Rouge / Développement de sujet R&D pour des entreprises / Rhéologie de crèmes dessert / Formulations de sauces émulsionnées allégées et de pâtes de fruits sans sucre à l'aide d'édulcorants de synthèse...

##### HYGIÈNE, QUALITÉ, SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION

- Normalisation
- Certifications (BIO, ISO, IFS...)

#### MÉTIERS DE LA COSMÉTIQUE

##### COSMÉTOLOGIE

- Matières premières cosmétiques
- Démarche de formulation
- Les produits cosmétiques
- Créativité

##### INNOVATION, PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES

- Nouvelles tendances en cosmétiques
- Techniques de formulation
- Actifs cosmétiques
- Procédés d'extraction
- Ingrédients « Naturels » et « Biologiques »

##### TRAVAUX PRATIQUES

- Option innovation : élaboration des nouveaux produits «Made in UCO».
- Option production / qualité : participation à l'industrialisation des produits «Made in UCO».
- Produits développés en 2017 : Masque peel off parfum kiwi / Gel parfumant pour les mains parfum violette / Lait corps sous la douche

##### HYGIÈNE, QUALITÉ, SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION

- Bonnes pratiques de fabrication
- Nouveau règlement Européen
- Dossier d'information produit

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*

700  
étudiants  
en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro.

120 professeurs  
50 professionnels  
associés

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

+30 ans  
d'expérience



PROMOTIONS À  
TAILLE  
HUMAINE



28

étudiants par  
promotion  
en moyenne

93%

de réussite aux examens  
dans l'ensemble  
des formations

PÔLE INTERNATIONAL

\* Chiffres calculés sur l'année 2016-2017

Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.