



Université Claude Bernard Lyon 1

ALTERNANCE



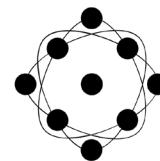
MASTER GÉNIE ALIMENTAIRE



Forme des **cadres supérieurs** aptes à occuper des postes à responsabilités au sein des entreprises de l'**Industrie Agro-Alimentaire** (IAA).



Recherche et proposition de **solutions innovantes** en technologie agro-alimentaire (procédés et produits).



Maîtriser **l'ensemble des opérations de transformation alimentaire** en acquérant des compétences en sciences des aliments.

■ CHIFFRES CLÉS



95% de taux de réussite



Environ **95%** d'insertion professionnelle dès la sortie de formation



30 entreprises partenaires du cursus

■ LES PLUS DE LA FORMATION

- Accès aux **équipements** du Technopole Alimentec
- Solide **expérience professionnelle** en Industrie
- **Cursus en alternance** (apprentissage et contrat de professionnalisation)
- Maîtrise de **l'anglais technique et scientifique**

■ COMPÉTENCES ACQUISES

- **Maîtrise** de l'ensemble des opérations unitaires de **transformation des aliments**.
- Contrôle des conditions d'hygiène et **maîtrise de la qualité des produits tout au long de la chaîne de fabrication**.
- **Connaissance des procédés** physiques, chimiques, enzymatiques et biologiques liés à la fabrication industrielle, des matières premières aux produits finis.
- **Maîtrise opérationnelle** de la gestion, la production, l'optimisation des procédés de fabrication, les contrôles qualité des produits alimentaires et la recherche et développement de nouveaux produits.
- Communiquer, encadrer et animer une **équipe**.

■ CURSUS ET STAGES

- Promotion de **18 étudiants**
- **4 sem. Entreprise** / 4 sem. cours
- Cours dispensés à **LyonTech - La Doua** (Villeurbanne) et au **Technopôle Alimentec** (Bourg-en-Bresse).
- Formation accessible en **alternance**, formation **initiale** et **formation continue**.

■ SECTEURS D'ACTIVITÉ

Industrie de la viande	
Industrie laitière	Produits céréaliers
Produits frais	Qualité des aliments
Alimentation infantile	Boissons
Alimentation animale	Emballage

Responsable du cursus
Adem GHARSALLAOUI



04 74 45 52 57
adem.gharsallaoui@univ-lyon1.fr
<http://bit.ly/genie-alimentaire>

En savoir plus sur la formation continue et l'alternance
Service Commun de Formation Continue (FOCAL)
<http://focal.univ-lyon1.fr/>



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes





Université Claude Bernard Lyon 1

SANDWICH COURSE



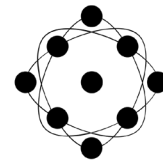
MASTER'S DEGREE FOOD ENGINEERING



Trains **executives** qualified for manage responsibilities within **companies in the Agri-Food Industry (IAA)**.



Research and recommendation of innovatives solutions in the **agri-food technology** (processes and products).



Master all the food processing operations by acquiring skills in food sciences.

KEY NUMBERS



95% success rate



Approximately **95%** of professional integration after graduation



30 partner companies

BENEFITS OF THE TRAINING

- Access to **Alimentec labs** (technology hub)
- Significant **professional experiences** in Industry
- **Sandwich course** (apprenticeship or professional training contract)
- Mastery of **technical and scientific English**

LEARNED SKILLS

- **Master** of all unit food **processing operations**.
- Control food safety and **master products quality all along the manufacturing line**.
- **Technical expertise** in physical, chemical, enzymatic and biological processes for **industrial manufacturing** (raw materials and end products).
- **Operationnal control** of management, production, manufacturing process optimisation, food product quality control and research and development of new products.
- Lead, motivate and communicate **with a team**.

COURS AND INTERNSHIP

- **18 students** by class
- **4 weeks Co.** / 4 weeks univ.
- Courses provided at **LyonTech - La Doua** (Villeurbanne) and at **Alimentec** technology park (Bourg-en-Bresse).
- **Sandwich course**, **initial** training and **ongoing** course

BUSINESS AREAS

Meat industry	Dairy industry
Cereals products	Food quality
Fruits and vegetables	
Infant food	Beverage
Animal feed	Packaging

Training Manager
Adem GHARSALLAOUI

+33 4 74 45 52 57
adem.gharsallaoui@univ-lyon1.fr
<http://bit.ly/génie-alimentaire>

Learn more about ongoing education and sandwich course
Service Commun de Formation Continue (FOCAL)
<http://focal.univ-lyon1.fr/>

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes