

Share

Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

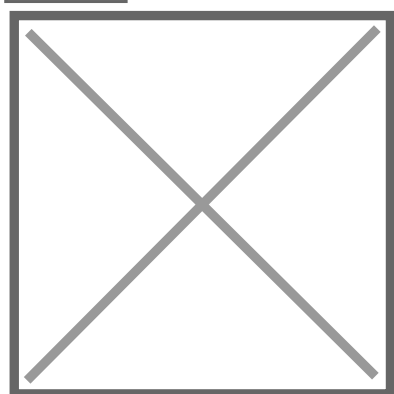
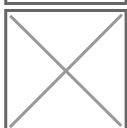
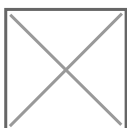
Envoyer

Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Add to Compare

M2 Biotechnology and food engineering

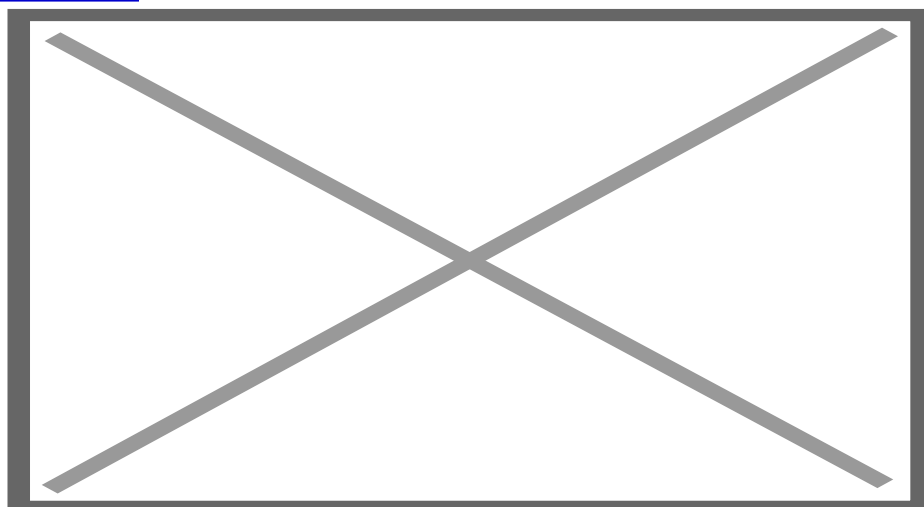


Language(s) of instruction

French

[Télécharger la fiche détaillée](#)

[Apply Now](#)







■ ■

Information

- [Overview](#)
- [Application requirements](#)
- [Schedule](#)

Présentation

Skills

Appliquer les outils du génie des procédés dans le cadre d'un projet concret.

Objectives

L'objectif pédagogique et scientifique du parcours "Procédés Biotechnologies Aliments" (PBA) de la mention " Génie des Procédés et Bio-procédés " (GPB) est de former des cadres supérieurs compétents dans les procédés appliqués aux sciences du vivant, et plus spécifiquement aux domaines de l'agro-alimentaire, des biotechnologies industrielles, mais aussi de la pharmacie et de la cosmétique. Le recrutement s'effectue en majorité à partir du M1 Génie des procédés de la mention Génie des procédés et bioprocédés. Quelques étudiants peuvent intégrer la formation directement en M2 pour se spécialiser en bioprocédés et procédés alimentaires, à partir d'autres formations de master ou d'ingénieur, dans lesquelles ils ont acquis les bases du Génie des Procédés. Le M2 PBA s'appuie sur une formation commune à deux parcours, permettant aux étudiants d'acquérir des compétences fondamentales en génie des procédés et transversales pour résoudre des problématiques pluridisciplinaires. Ce tronc commun vient compléter les bases scientifiques en génie des procédés des étudiants (écoulements non idéaux, plans d'expériences, contrôle commande, développement durable) et apporte une spécialisation sur certaines opérations unitaires et sur les bioprocédés. Certaines UE intègrent des interventions de professionnels et/ou des visites d'usine. Le développement des compétences transversales (conduite de projet, techniques rédactionnelles et de présentation orale, anglais professionnel) et de professionnalisation (réflexion sur le projet professionnel, rédaction de CV et de lettre de motivation, simulation d'entretien) constitue une part importante de la formation. Celle-ci est complétée par un stage en entreprise ou en laboratoire de recherche d'une durée de 6 mois.

Admission

Capacity

Available Places

16

Supporting documents

Compulsory supporting documents

Referring contact information (compulsory for non-international applicants).

Recommendation letters may be joigned to the application

Motivation letter.

Letter of recommendation or internship evaluation.

All transcripts of the years / semesters validated since the high school diploma at the date of application.

Certificate of English level.

Certificate of French (compulsory for non-French speakers).

Curriculum Vitae.

Detailed description and hourly volume of courses taken since the beginning of the university program.

Additional supporting documents

2nd letter of recommendation (compulsory for candidates who have already been enrolled in higher education in France before).

VAP file (obligatory for all persons requesting a valuation of the assets to enter the diploma).

The application procedure, which depends on your nationality and your situation is explained here : <https://urlz.fr/i3Lo>.

Supporting documents :

- Residence permit stating the country of residence of the first country
- Or receipt of request stating the country of first asylum

- Or document from the UNHCR granting refugee status
- Or receipt of refugee status request delivered in France
- Or residence permit stating the refugee status delivered in France
- Or document stating subsidiary protection in France or abroad
- Or document stating temporary protection in France or abroad.

Programme

Teaching Location(s)

ORSAY
GIF SUR YVETTE
PALAISEAU

Contact

- **François Puel**
- **Christian TRELEA**

<http://www.universite-paris-saclay.fr/m2-procedes-biotechnologies-aliments>