



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.

Ajouter au comparateur

M2 Ingénierie des produits et des procédés

Master

Mention Nutrition et Sciences des aliments

Régime(s) d'inscription

Formation initiale

Formation en apprentissage

Formation continue

Langue(s) d'enseignement

Anglais

Français

Le parcours Ingénierie Produits-Procédés (IPP) a pour objectif de former par la recherche aux problématiques de la transformation des matières agricoles en produits alimentaires (ou cosmétiques) depuis la formulation de l'aliment jusqu'à son appréciation par le consommateur.

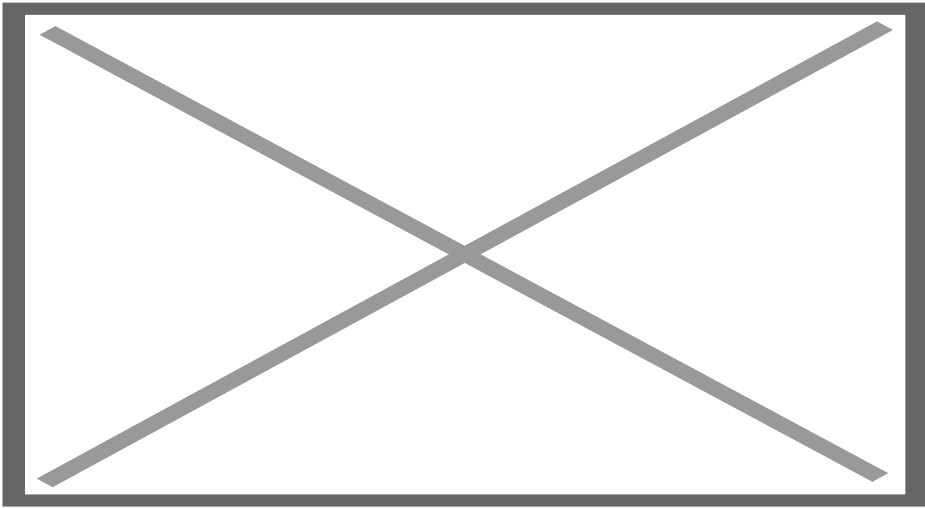
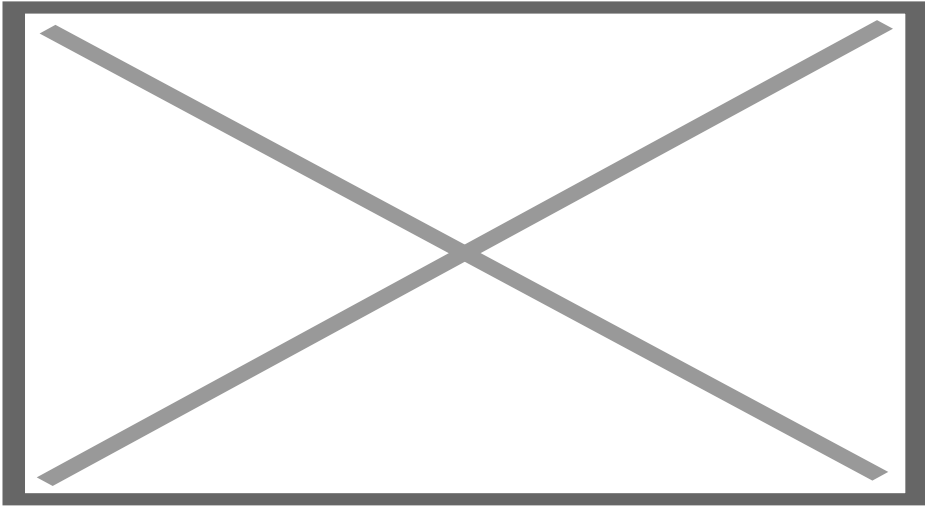
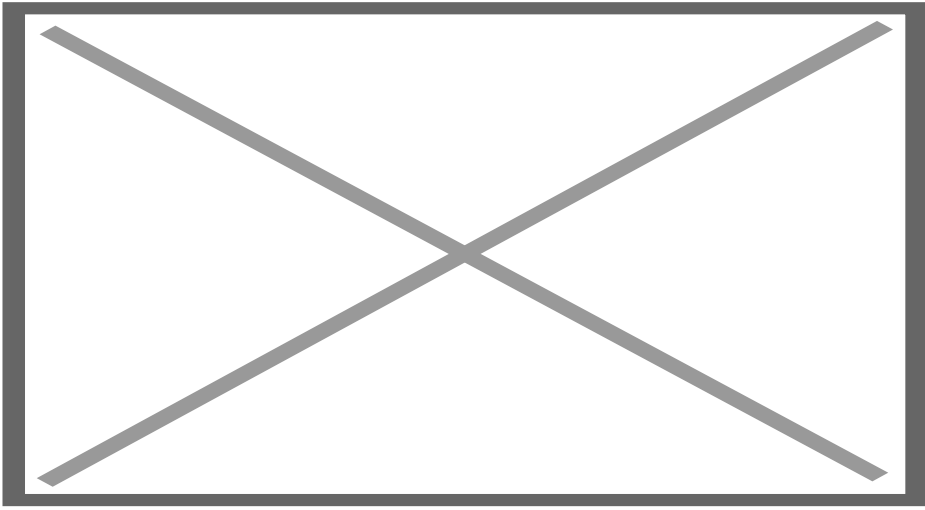
Le M2 IPP s'articule en 2 semestres dont le 1er est constitué d'enseignements et le 2e d'un stage de 6 mois.

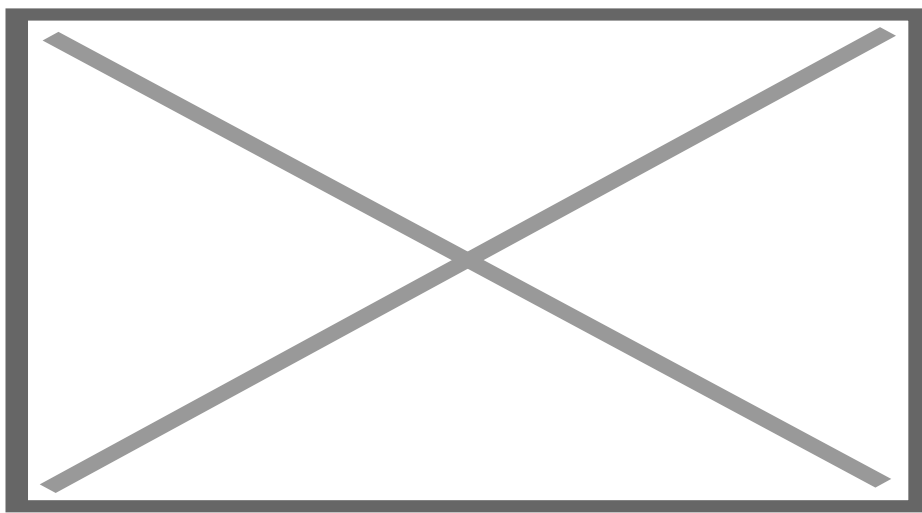
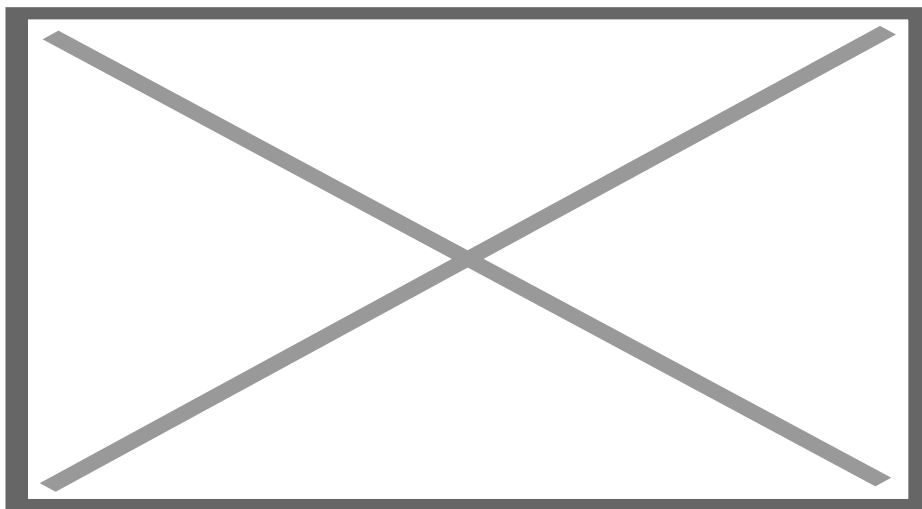
En début d'année, des enseignements obligatoires abordent les grandes disciplines socles : l'analyse sensorielle, la physico-chimie des aliments, la modélisation des procédés, la chimie des aliments et la communication professionnelle en anglais. Ils sont complétés selon le choix de l'étudiant pour approfondir certaines thématiques ou en découvrir de nouvelles. Le 1e semestre se conclut par un travail de synthèse bibliographique.

Le stage au 2e semestre est l'occasion d'une totale immersion en laboratoire académique ou en entreprise. Dans le cadre d'une mission à caractère scientifique, l'étudiant devra développer et démontrer ses connaissances et compétences, pour travailler de manière autonome et être capable de raisonnement critique, de réflexion, de planification, d'expérimentation, d'analyse et de discussion.

[Télécharger la fiche détaillée](#)

[Je candidate](#)





■ ■

Informations

- [Présentation](#)
- [Admission](#)
- [Programme](#)

Présentation

Compétences

- 1 – Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux et spécialisés
- 2 – Concevoir et/ou Conduire une démarche scientifique pour produire et analyser des données
- 3 – Comprendre et intégrer les différents enjeux (économiques, sociétaux et environnementaux)
- 4 – Réaliser une synthèse scientifique et communiquer
- 5 – Agir en milieu professionnel

Objectifs pédagogiques de la formation

- Connaître les concepts et les outils nécessaires à la maîtrise de la qualité (sanitaire, organoleptique et nutritionnelle) des produits et des procédés alimentaires:
- Caractériser les ingrédients et maîtriser leur formulation
- Conserver les propriétés nutritionnelle et organoleptique des produits transformés
- Appréhender l'appréciation des consommateurs
- Comprendre et modéliser des processus (chimiques et physiques) de transformation pour des procédés efficaces, sûrs, propres et sobres.

Débouchés

Professionnels

Après un Master ou Master + Doctorat : ingénieur (R&D, contrôle, production...)

Après Master + Doctorat : chercheur ou enseignant-chercheur

Après un master : Chargé(e) d'études

Ingénieur d'études dans les domaines de la recherche

Ingénieur.e recherche & développement

Poursuite d'études

Doctorat

Mastère spécialisé

Masters spécialisés (MBA en management de projet, en commerce, gestion de l'innovation dans les bio-industries)

Admission

Capacité d'accueil

Places

16

Public visé et prérequis

Formations de chimiste, biologiste, en sciences du vivant, pharmacie, ingénieur agro alimentaire.

Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 01/04/2026 au 31/05/2026

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de recommandation (obligatoire pour les candidats ayant déjà été inscrits dans l'enseignement supérieur français auparavant).

Le jury appréciera une lettre de recommandation récente provenant d'un enseignant d'une discipline pertinente

Lettre de motivation.

Lettre de recommandation ou évaluation de stage.

Pour les étudiants ayant déjà réalisé un stage dans leur cursus, cette lettre de recommandation peut venir du maître de stage ou sinon d'un enseignant

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Attestation de niveau d'anglais.

Equivalent B2 : IELTS score 5.5/6.5 ; TOEIC > 785 (C1>945) ; TOEFL IBT score 72/94 ; Cambridge FCE A or B grade ; or any equivalent official test.

Attestation de français (obligatoire pour les non francophones).

Niveau B2 : étudiants non-francophones, attestation délivrée par les services de l'Ambassade de France ou par un organisme de formation linguistique français; les étudiants ayant validé un diplôme en langue française sont dispensés de cette attestation.

Curriculum Vitae.

Descriptif détaillé et volume horaire des enseignements suivis depuis le début du cursus universitaire.

Fiche de choix de M2 (obligatoire pour les candidats inscrits en M1 à l'Université Paris-Saclay) à télécharger sur <https://urlz.fr/i3Lo>.

liste des choix par ordre de priorité

FacultatIVES

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) <https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexperience>.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :

- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Socle commun obligatoire	0	5	22,5	7,5							
Approfondissement/Elargissement à choix	0	2	22,5	7,5							
Synthèse Bibliographique	0	1	22,5	7,5							
Professionalisation M2 IPP - FA	0	2	22,5	7,5							

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Socle commun obligatoire	0	5	22,5	7,5							
Approfondissement/Elargissement à choix	0	2	22,5	7,5							
Synthèse Bibliographique	0	1	22,5	7,5							
Professionalisation M2 IPP - FI	0	1	22,5	7,5							

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Contact(s)

- **Stéphanie ROUX**
Responsable du parcours
- **Cassandra LEVERRIER**
Responsable du parcours

<http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m2-ingenierie-des-produits-et-des-procedes>