Université Paris-Saclay

Partager

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

M1 Formulation, Evaluation Sensorielle et Analyses pour les industries du Parfum, des Cosmétiques, des Arômes alimentaires - FESAPCA

Master
Mention Chimie et sciences du vivant
Régime(s) d'inscription
Formation en apprentissage
Langue(s) d'enseignement
Français

Le master professionnel FESAPCA est porté par l'Université de Versailles-St Quentin /Université Paris-Saclay (UVSQ) en partenariat avec l'Ecole Supérieure du Parfum et de la Cosmétique (ESPC). Il forme aux métiers de la création de produits parfumés, cosmétiques ou aromatisés: formulation, application, analyses, analyse sensorielle, règlementation.

Consultez le site du Master: http://www.fesapca.uvsq.fr

La formation est en alternance sur les 2 années du diplôme avec un rythme de 2 mois d'enseignement / 2 mois en entreprise.

Chaque promotion est répartie en trois options : parfum, cosmétique et arôme. L'effectif prévu est de 22 étudiants au maximum pour chacune des trois options, soit 66 alternants par promotion.

Les enseignements se répartissent entre les deux sites :

L'UVSQ (Versailles, les lundi et mardi) se charge des enseignements scientifiques avec des cours conjoints aux trois options.

L'ESPC (Paris 13ème, du mercredi au vendredi) assure la majeure partie des enseignements professionnels, par option.

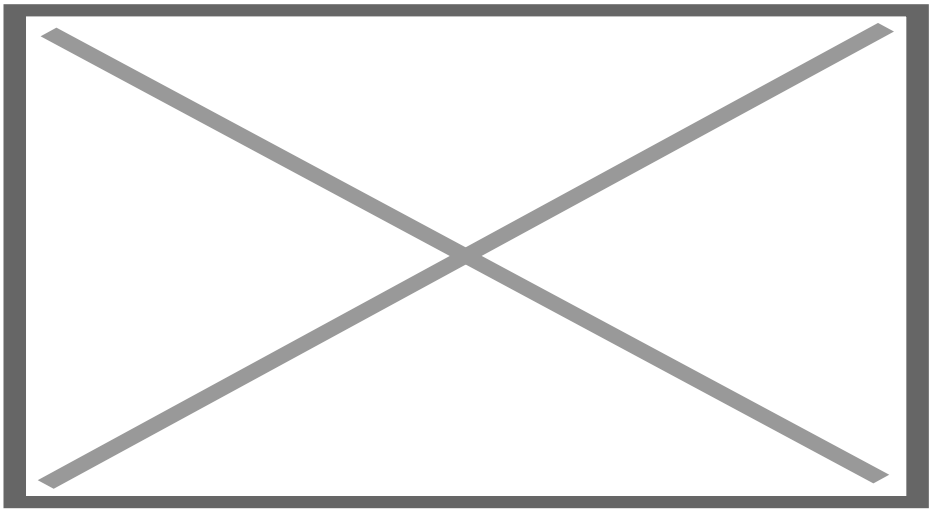
Le contrôle des connaissances s'effectue selon les unités d'enseignement en contrôle continu ou par un examen final.

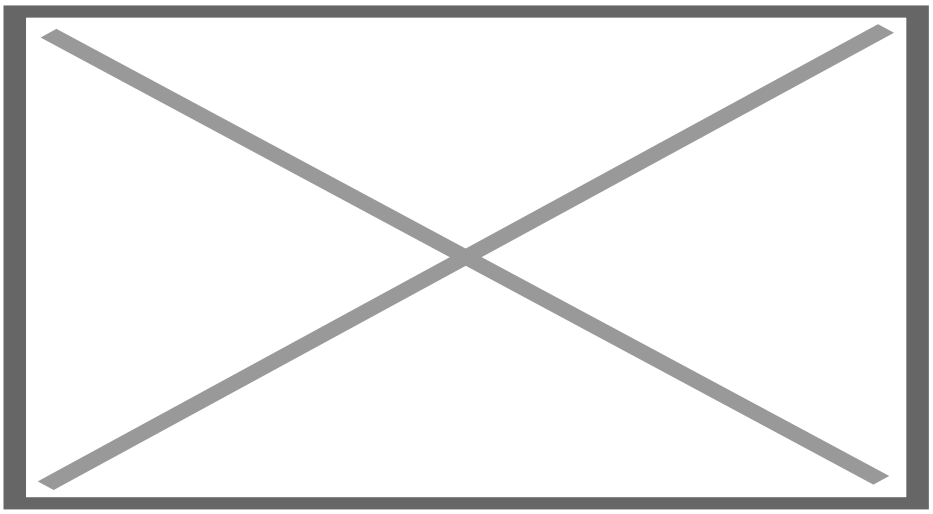
Un projet commun de promotion assure une bonne cohésion de groupe.

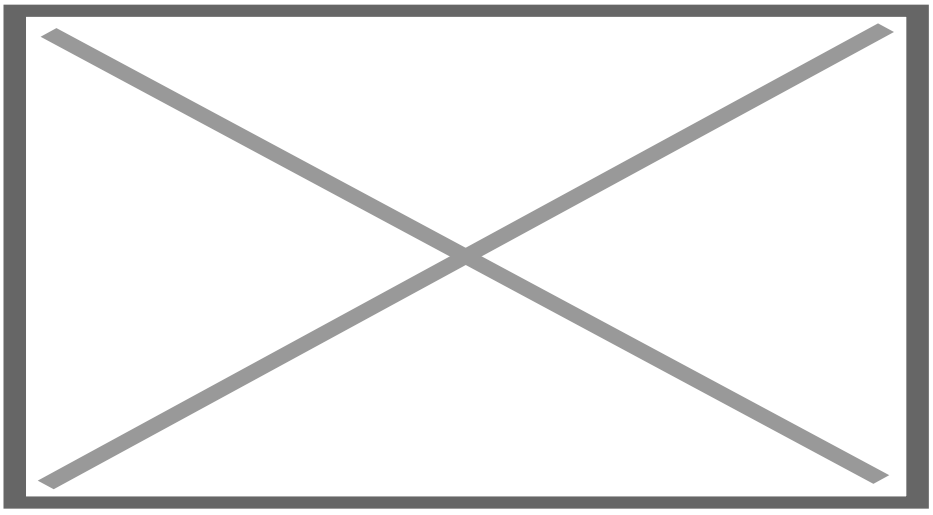
Le CFA AD-Education intervient pour la relation entreprise-alternant.

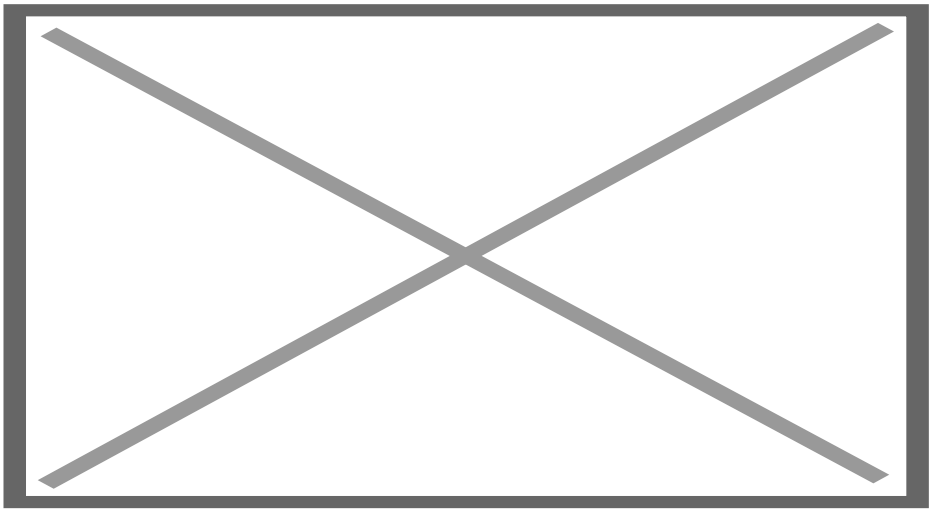
Télécharger la fiche détaillée

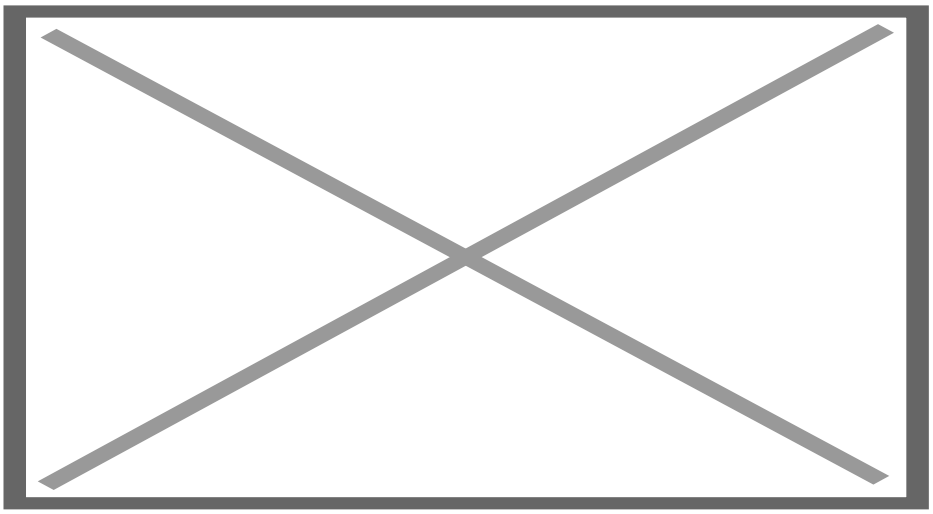
Je candidate











Informations

- Présentation
- Admission
- Programme

Présentation

Compétences

Sur les deux ans, les étudiants acquièrent une très bonne connaissance des matières premières principales utilisées dans les trois domaines. Les enseignements professionnels leur fournissent des bases solides dans les domaines de l'olfaction ou de la gustation (plus de 250 matières premières odorantes étudiées) mais aussi de la formulation et de la création.

Ces connaissances sont dispensées par des professionnels issus des plus grandes sociétés. Les aromaticiens étudient les arômes alimentaires pour bases salées (chips...) ou sucrées (boissons, glaces, yaourts...). Les cosméticiens maîtrisent les bases cosmétiques blanches (shampoings, gels douche, crèmes…) et colorées (mascaras, rouges à lèvre….). Les parfumeurs créent des accords simples ou complexes à partir de matières

premières naturelles et synthétiques.

Enfin les apprentis ont une bonne connaissance du monde des entreprises, du marketing et de la législation française et internationale. Les contraintes en matière de législation sont importantes et en constante évolution (REACH), c'est pour cela que la législation est abordée par des spécialistes du domaine.

Contenu de la formation en M1:

- Cours/TD/TP Scientifiques (UVSQ) : polymères, étude structure-activité, synthèse organique, physicochimie, techniques d'analyse (chromatographie, masse), analyse statistique.
- Cours/TD/TP professionnels (ESP):
  - ***Parfums :*** formulation, olfaction, analyse sensorielle et évaluation des parfums, législation, marketing.
  - ***Cosmétiques*****:** formulation, matières premières, olfaction et parfumage, analyse sensorielle, biologie cutanée, législation, marketing / tendances.
  - ***Arômes alimentaires :*** formulation, gustation et olfaction, analyse sensorielle, législation, marketing.
- Apprentissage et pré-mémoire.
- Projet commun de développement de produit sur deux ans.

Objectifs pédagogiques de la formation

Le master a pour vocation de former des cadres d'entreprise possédant tout à la fois une formation scientifique de haut niveau notamment en analyse chimique et des acquis solides en formulation, législation et analyse sensorielle, complétés par des aptitudes à la prise de responsabilités et de décision. Les diplômés seront donc opérationnels dans les laboratoires R&D, les laboratoires d'analyse et contrôle qualité, les laboratoires d'évaluation sensorielle ainsi que dans les équipes de conception et de conduite de nouveaux projets.

Perspectives professionnelles à l'issue du Master 2:

Univers de la parfumerie : parfumeur-analyste junior en parfumerie fine et en parfumerie fonctionnelle, responsable règlementaire, responsable évaluation, responsable analyse sensorielle.

Univers de la cosmétique : responsable Formulation-Innovation, responsable de projets R&D, coordinateur R&D/Marketing, R&D/Production, R&D/Evaluation, responsable législation, responsable analyse sensorielle.

Univers de l'aromatique alimentaire : aromaticien, responsable de projets R&D, responsable analyse sensorielle, responsable contrôle analytique, responsable application en produits alimentaires, responsable législation.

Débouchés

Professionnels

Chef de projets ou chercheur sur les matières premières
responsable contrôle qualité matières premières et fabrications
Responsable formulation et innovation cosmétique
Responsable assurance qualité
Parfumeur – Analyste fine ou fonctionnelle
Aromaticien sucré/salé
Responsable application en produits alimentaires
Responsable analyse sensorielle
Responsable de projets R et D
Chef de projet
Chargé d'affaires réglementaires dans les domaines concernés
Responsable de développement industriel

Poursuite d'études

Doctorat

Agenda

Début de la formation (date indicative)
01/09/2026
Fin de la formation (date indicative)
31/08/2028
Admission

Voie d'accès

Chimie

Capacité d'accueil

Places

66

Public visé et prérequis

Le master FESAPCA est ouvert à des étudiants titulaires de 180 ECTS acquis lors des trois premières années d'enseignement supérieur effectuées dans le cadre d'un parcours licence de Chimie ou de tout autre parcours

reconnu équivalent à Majeure Chimie : licence de Chimie-Physique ou de Chimie-Biologie ; BTS chimie + 3ème année de licence de chimie ;…

Le contrat d'alternance impose d'avoir 29 ans au plus à sa signature.

Admission : inscription obligatoire sur le site MonMaster du gouvernement.

Test de niveau écrit en présentiel suivi d'un entretien de motivation en présentiel. Consulter le site du master (www.fesapca.uvsq.fr) pour les dates.

Le test écrit est composé :
- d'une épreuve de chimie de coefficient 2 : Chimie organique (oxydation, réduction, stéréochimie, effets électroniques, mécanismes réactionnels de base et réactivité des fonctions chimiques de base...), Chimie en solution (pHmétrie, Rédox), Thermodynamique, Cinétique, Techniques spectroscopiques (UV, IR, RMN^{1}H...).
- d'une épreuve de culture générale de coefficient 1 dans l'**option choisie** (parfum, cosmétique ou arôme) : connaissances des produits, des matières premières, des groupes et marques, des métiers et techniques,...

L'entretien se fera devant un jury mixte enseignants UVSQ-ESP/Industriels/AD-Education, afin d'évaluer la motivation des candidats.

L'admission définitive des étudiants retenus à l'issue de cette procédure d'évaluation n'interviendra que si le candidat a validé un niveau Bac+3 ou équivalent. La poursuite de la formation sous statut d'apprenti est conditionnée à la signature d'un contrat au plus tard avant la fin de l'année légale.

Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 15/01/2026 au 16/03/2026

Du 19/06/2026 au 25/06/2026

Plateforme MonMaster

Du 17 février au 16 mars 2026

Pour connaître la plateforme sur laquelle vous devez candidater, vous trouverez plus de renseignements sur la page Candidater à nos masters. Vous trouverez ci-dessous la liste des pièces justificatives demandées sur la plateforme Inception.

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

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

Curriculum Vitae.

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.

Programme

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet Tutorat
Structure - Activité	3	Annualisé	18	6	8					
Charger le détail										
Polymères	3	Annualisé	10.5	6	8					
Charger le détail										
Synthèse	4	Annualisé	15	6	12					
Charger le détail										
Physicochimie	3	Annualisé	13.5	6	8					
Charger le détail										
Analyse statistique	2	Annualisé		21						
Charger le détail										
Techniques d'analyse	9	Annualisé	35	15	24					
Charger le détail										

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet Tutorat
Option Arômes										
Psychophysiologie sensorielle, Analyse sensorielle et Marketing	3	Annualisé	36		6					
Charger le détail										
Formulation, Matières premières alimentaires	8	Annualisé	23		67					
Charger le détail										
Gustation et Olfaction	6	Annualisé	14		48.5					
Charger le détail										

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Législation, Sécurité alimentaire et Nutrition alimentaire	4	Annualisé	36.5								
Charger le détail											
Option Cosmétiques											
Analyse sensorielle et Marketing	3	Annualisé	30		6						
Charger le détail											
Formulation cosmétique	8	Annualisé	65		37						
Charger le détail											
Législation et Développement durable	3	Annualisé	19								
Charger le détail											
Matières premières et Biologie cutanée	4	Annualisé	40								
Charger le détail											
Olfaction et Parfumage	3	Annualisé	17		17						
Charger le détail											
Option Parfums											
Analyse sensorielle et Marketing	4	Annualisé	30		6						
Charger le détail											
Formulation accords de base	9	Annualisé	31		82						
Charger le détail											
Olfaction	6	Annualisé	15		52						
Charger le détail											
Législation Parfums	2	Annualisé	15								
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Apprentissage	6	Annualisé									
Charger le détail											
Présentation du sujet de Master	7	Annualisé		2							

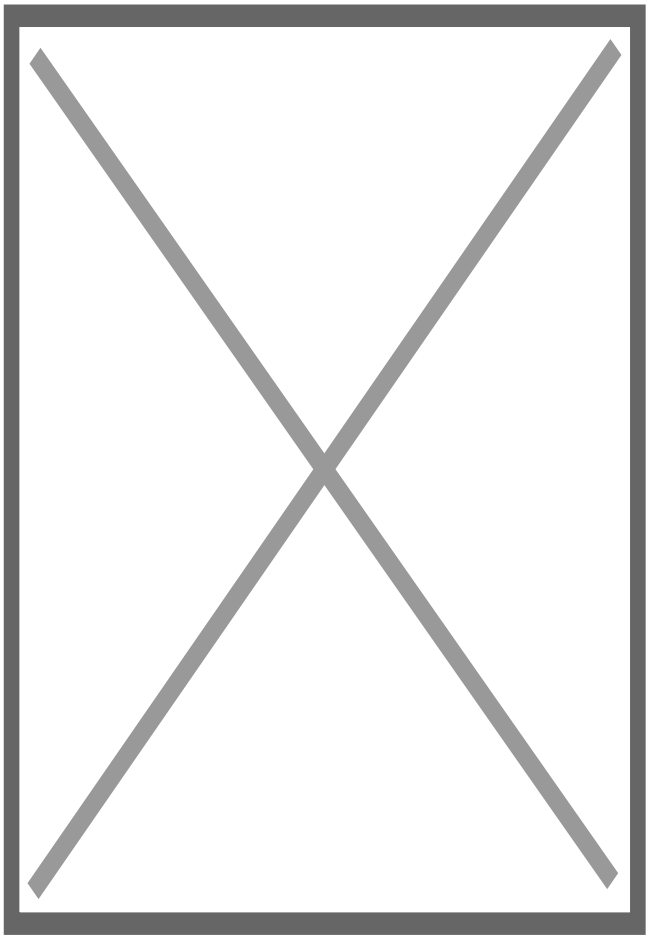
Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Charger le détail											
Projet de promotion M1	2	Annualisé	0		28						
Charger le détail											

Lieu(x) d'enseignement

PARIS 13
VERSAILLES

Campus de la formation

Javascript est requis pour visualiser cette carte.



Versailles

Versailles
Bus 471, 5371, 6179, 6201, 6203, 6204, 6205, 6217
Versailles Rive Droite - Ligne L
RER C Versailles Château Rive gauche
Voir
Restaurant CROUS
Bibliothèque
Résidence étudiante

Contact(s)

- **Olivier DAVID**
- **Régis GOUMONT**
- **Alexandre GENOUX**

http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/chimie-et-sciences-du-vivant/m1-formulation-evaluation-sensorielle-et-analyses-pour-les-industries-du-parfum-des-cosmetiques-des-aromes-alimentaires-fesapca