
CMI

CURSUS MASTER EN INGÉNIERIE

Ingénierie
de la production
alimentaire



SCIENCES

TECHNOLOGIES

SANTÉ

Objectifs de la formation

Le CMI Ingénierie de la production alimentaire vise à former des cadres et ingénieurs dans les secteurs de l'agro-alimentaire et de la chimie en général. Il permet d'acquérir une parfaite compréhension et la maîtrise des différents procédés de transformation des produits en industries agro-alimentaires, et des différentes techniques modernes d'analyse des aliments, afin de répondre au mieux aux besoins du secteur. Des unités d'enseignement en biochimie, physiologie, nutrition et microbiologie alimentaires complètent ce socle disciplinaire, ainsi que les connaissances sur les végétaux et les bactéries indispensables à la production de matières transformables dans l'industrie agro-alimentaire.

Compétences à l'entrée

Une aptitude à un rythme de travail soutenu est souhaitée pour faire face à l'investissement supplémentaire induit par les modules CMI.

Conditions d'admission

Le CMI est une formation exigeante et sélective. La sélection se fait sur dossier de candidature puis entretien de motivation après inscription sur la plateforme Parcoursup. Des admissions parallèles en cours de cursus peuvent avoir lieu.

Publics concernés

Titulaires d'un baccalauréat général avec des spécialités scientifiques.



COMPÉTENCES VISÉES

Compétences disciplinaires

- Chimie des aliments
- Chimie organique
- Chimie analytique
- Chimie générale
- Biologie
- Biochimie métabolique
- Biochimie structurale
- Microbiologie
- Extraction et séparation des biomolécules

Compétences socio-économiques

- Innovation R&D
- Gestion de projet
- Communication professionnelle
- Gestion de la démarche qualité
- Économie et gestion de l'entreprise

Stages

Le cursus comprend 15 mois de stage de la L1 au M2.

Partenariats

Le CMI Ingénierie de la production alimentaire s'appuie essentiellement sur les laboratoires d'Avignon Université et sur l'UMR 408 de l'INRAE.

Le CMI est aussi engagé dans des partenariats avec les acteurs du monde socio-économique, tels que le pôle Innov'Alliance, pôle de compétitivité leader en France sur l'alimentation, le bien-être et la naturalité.

International

Une mobilité à l'étranger est obligatoire durant le cursus CMI (sous forme de semestre d'études ou de stage).

Métiers visés

- Ingénieur / ingénieure en industries agro-alimentaire
- Expert en analyse et qualité des produits alimentaires
- Chef / cheffe de projet en laboratoire de R&D
- Chef / cheffe de projet formulation
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Responsable Recherche et Développement

Poursuites d'études

Le CMI prépare à la poursuite d'études en doctorat.



LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Cursus en ingénierie conçu sur 5 ans
- Formation par projets
- Insertion en laboratoire
- Professionnalisation accrue
- Mobilité internationale
- Stages

Déroulement de la formation

Le CMI est un cursus de licence et master en 5 ans enrichis d'enseignements complémentaires. Cette formation englobe une licence de chimie (trois ans) suivie d'un master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Ingénierie de la production alimentaire (deux ans), ainsi que des enseignements complémentaires d'ouverture qui ajoutent toute la spécificité professionnalisante.

Avec la délivrance du label CMI et du diplôme universitaire, vous validez :

- La licence et le master porteurs du parcours CMI
- Les crédits (ECTS) complémentaires CMI
- Une mobilité à l'étranger
- Une certification de langue anglaise de niveau B2
- Une certification PIX

Qu'est ce que le CMI ?

Le cursus master ingénierie (CMI) est un programme universitaire cohérent en 5 ans, adossé à une licence et un master existants, renforcés par des unités d'enseignements supplémentaires. La spécialité s'enracine autour d'un socle scientifique, de compléments scientifiques, ainsi que de composantes transversales.

La recherche, comme outil de la formation, alliée à des pédagogies actives, à une solide formation disciplinaire et aux disciplines d'ouverture sur la société, permet de former aux métiers de l'ingénieur les esprits curieux avec de grandes capacités d'innovation. L'auto-évaluation des étudiants, les rendant pleinement acteurs de leur formation, complète et valorise le CMI comme ensemble cohérent de pédagogie innovante. À l'issue de ce programme, les étudiants et étudiantes valident un master et un diplôme universitaire (DU), et se voient remettre le label national du Réseau Figure.

Plus d'informations  reseau-figure.fr

CONTACT

Secrétariat pédagogique

+33 4 32 74 32 21

sec-inter-cmi@univ-avignon.fr

Responsable pédagogique

cmi-sts@univ-avignon.fr

Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre - Pôle agrosciences

301 Rue Baruch de Spinoza - BP21239

84140 Avignon cedex 9

UNIV-AVIGNON.FR

    

LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

relais-handicap@univ-avignon.fr

TAXE D'APPRENTISSAGE

UNIV-AVIGNON.FR

/ Accueil / Entreprises

PARTENAIRES

