

OBJECTIFS

Le Master Sensoriel et Innovation permet de former :

- ▶ des cadres ayant des compétences en analyse sensorielle et conduite d'innovation, compétences qui peuvent également s'appliquer aux secteurs non alimentaires comme la cosmétique, la santé, l'industrie en général...

COMPÉTENCES

Après avoir suivi ce Master, l'étudiant sera capable de :

- ▶ Conduire et optimiser des analyses sensorielles en agroalimentaire et autres secteurs (cosmétique, matériaux, transports, textiles, parfums...)
- ▶ Mettre en place et réaliser un plan d'expérience dans le cadre d'un projet d'innovation de produit alimentaire
- ▶ Appliquer et développer des méthodes de marketing et d'assurance qualité
- ▶ Savoir travailler en équipe et en mode projet

DÉBOUCHÉS**PROFESSIONNELS****Secteurs d'activité :**

- ▶ Agroalimentaire, matériaux, biens de consommation, cosmétique, parfums, transport...
- ▶ PME et grands groupes, en France et à l'international
- ▶ Services R&D
- ▶ Qualité
- ▶ Production
- ▶ Commercial

Métiers :

- ▶ Chargé d'études
- ▶ Chef de projet en analyse sensorielle
- ▶ Ingénieur puis responsable R&D
- ▶ Assistant puis responsable qualité
- ▶ Ingénieur d'études
- ▶ Responsable formulation

**MENTIONS DE LICENCE
D'ENTRÉE DANS LE
MASTER**

Biologie - Biochimie - Chimie

ENSEIGNEMENTS - MASTER 1

- UE - Physiologie de la nutrition et apports nutritionnels
- UE - Physicochimie, biochimie et microbiologie industrielles
- UE - Outils scientifiques et professionnels
- UE - Neurosciences sensorielles et cognitives
- UE - Stratégie qualité dans les filières agroalimentaires
- UE - Fonctionnement des entreprises
- UE - Anglais
- UE - Technologies alimentaires et process de conservation
- UE - Découverte de l'évaluation sensorielle
- UE - Stratégies industrielles et scientifiques
- UE - Stage en entreprise ou projet (entre 6 et 8 semaines)
 - ▶ Réalisation d'un travail individuel (concernant le stage) ou en groupe (concernant le projet tutoré) confié par des industriels ou des chercheurs. Application des acquis de la formation. Mise en situation professionnelle.

ENSEIGNEMENTS - MASTER 2

- UE - Métrologie sensorielle
- UE - Qualité dans les IAA
- UE - Entreprises, outils professionnels, enjeux sociétaux
- UE - Etudes sensorielles appliquées aux problématiques industrielles
- UE - Optimisation des produits agroalimentaires
- UE - Innovation, projet et réalisation
- UE - Stage 6 mois

POUR RÉUSSIR SON PROJET

Qu'il s'agisse d'un stage ou d'un premier emploi, la **Maison de l'Orientation et de l'Insertion Professionnelle (M.O.I.P.)** peut accompagner les étudiants dans leurs recherches.

- 02 47 36 81 70 - www.univ-tours.fr/moip