

Une nouvelle formation innovante

« Interface Cuisine-Industrie »

Le constat

Les créateurs de produits culinaires (plats cuisinés, pâtisseries, glaces..) ont souvent une approche fondée sur l'intuition et l'expérience, approche que nous pourrions qualifier d'artistique. Cependant, le passage à la production industrielle est fréquemment décevant sur le plan qualitatif pour le consommateur.



Les **entreprises partenaires** :

- AUCHAN,
- DAREGAL,
- FLEURY MICHON TRAITEUR,
- Groupe LACTALIS,
- LOEUL & PIRIOT,
- Groupe MANE,
- MARIE Surgelés,
- Groupe NESTLE,
- SENOBLE,
- SERVIR,
- TERRE des LYS.

A cela, il y a plusieurs raisons :

- la compréhension entre le concepteur et les ingénieurs de production aux approches rationnelles est souvent difficile lors de l'élaboration du cahier des charges fonctionnelles ;
- les ingénieurs méconnaissent généralement les grandes références culinaires issues d'une expérience séculaire et devenues des éléments importants des cultures alimentaires ;
- les technologies de conditionnement et de conservation ont des impacts spécifiques sur les caractéristiques organoleptiques des produits ;
- les réactions physico-chimiques entre ingrédients se poursuivent dans le temps...

Une collaboration pédagogique innovatrice



Après 10 ans de réflexion avec des professionnels et plusieurs études d'ingénierie pédagogique, les professeurs du cursus industries agricoles et alimentaires d'AgroParisTech (anciennement ENSIA) ont élaboré, dans le cadre de l'ISAA et en partenariat avec l'Ecole Supérieure de Cuisine Française - Ferrandi (une école de la CCIP), un projet de formation de haut niveau sur le thème de «l'interface cuisine-industrie» pour de futurs cadres de recherche-développement du secteur agroalimentaire.

Une équipe pédagogique passionnée



Une formation en alternance de 3^{ème} cycle pour ingénieurs sanctionnée par le diplôme de l'ISAA

Un enseignement pratique riche et varié pour l'acquisition des bases du savoir-faire culinaire

550 heures réalisées à l'ESCF - Ferrandi et à AgroParisTech permettront aux ingénieurs :

- de s'initier aux bases techniques culinaires, d'approfondir leurs connaissances des ingrédients ainsi que les étapes d'élaboration des plats, d'acquérir des notions dans le domaine de l'histoire des aliments et celui des cultures alimentaires. Les thèmes des enseignements couvriront les grands domaines de la gastronomie française (fonds de sauces, potages, viandes,...) mais aborderont aussi quelques innovations culinaires, l'apport des cuisines étrangères.
- d'approfondir des connaissances utiles à l'ingénieur au cours d'enseignements en science de l'aliment, gestion de projet, hygiène et sécurité alimentaire. Plusieurs cas concrets (transposition d'une recette culinaire à une formule industrielle) seront abordés.

Une formation approfondie associée à la réalisation d'un projet industriel (8 mois en entreprise)

Clairement situé à l'Interface Cuisine-Industrie, le projet industriel, couvert par une clause de confidentialité, touchera à la création ou à l'évolution d'un produit et à son développement industriel

Renseignements complémentaires sur :
www.isaa.fr/options.htm

Contact AgroParisTech :

AgroParisTech - Site de Massy
Agnès Marsset-Baglieri
1 avenue des Olympiades
F-91744 Massy cedex
agnes.marsset-baglieri@agroparistech.fr
Tél : 01 69 93 50 21

Contact ESCF-Ferrandi :

ESCF - Ferrandi
Michel Leclaire
28 rue de l'Abbé Grégoire
F-75006 Paris
mleclaire@ccip.fr
Tél : 01 49 54 29 14