



DRACI

LICENCE
PROFESSIONNELLE

**DÉVELOPPEMENT ET
RECHERCHE EN ART
CULINAIRE INDUSTRIALISÉ**

SPÉCIALITÉ RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

LYCÉE HÔTELIER
DINARD
YVON BOURGES


Université
de Rennes

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle DRACI a pour ambition de concilier deux approches souvent opposées dans l'industrie alimentaire : l'aspect industriel, ses contraintes (production de masse, standardisation...) et les arts culinaires associés à l'imaginaire de la gastronomie, de la créativité et de l'innovation. Elle prépare aux fonctions de technicien et de chef de projet en recherche et développement, dans les domaines des plats élaborés salés et sucrés, des produits alimentaires intermédiaires, des produits laitiers, des ingrédients pour la formulation et des process pour les applications.

CONCILIER ASPECT INDUSTRIEL ET ARTS CULINAIRES

CULINARITÉ, INNOVATION ET CRÉATIVITÉ



ATOUTS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS DÉVELOPPÉS EN LIEN AVEC LES INDUSTRIELS

La licence professionnelle DRACI est née en 1996 de la réflexion d'universitaires, d'enseignants techniques, d'industriels de l'agroalimentaire, d'administratifs et d'inspecteurs pédagogiques. La recherche permanente de l'adéquation entre la formation et les attentes des employeurs est au cœur du projet DRACI. Les enseignements sont donc développés en lien étroit avec les industriels. Formation unique en France, DRACI a été distinguée par un comité de journalistes du monde agroalimentaire comme «la formation la plus innovante et le plus pertinente de l'enseignement supérieur en agroalimentaire». Elle a également été désignée par deux fois comme «pôle de compétences» par l'ANVAR. DRACI est une formation portée par l'Université de Rennes, en partenariat avec le lycée Hôtelier de Dinard Yvon Bourges. Elle fait intervenir de nombreux organismes et professionnels (Groupe Antoine de Saint-Exupéry, ALTIC Conseil, ISTIC, INPI, le Centre Culinaire de Rennes, des partenaires industriels, intervenants extérieurs, ...)

LA FORMATION SE DÉROULE EN

ALTERNANCE, SUR 1 ANNÉE

AVEC 17 SEMAINES DE COURS ET 35 SEMAINES EN ENTREPRISE

COMPÉTENCES ACQUISES

Après leur formation, les étudiants titulaires de la licence DRACI intègrent différents secteurs de l'industrie agroalimentaire et participent activement à :

- L'étude et la mise au point de nouveaux produits dans le cadre des projets R&D, en laboratoire
- La formulation de recettes en intégrant les contraintes du marché (cible produit, cahier des charges, appels d'offres, conditionnement, process de fabrication, coûts...)
- L'innovation au sein de l'entreprise (force de proposition, expertise culinaire...)
- La définition et la sélection de nouvelles matières premières
- L'analyse sensorielle et le transfert industriel des recettes
- La gestion d'une équipe et d'un planning de travail
- La réalisation de reporting réguliers de l'ensemble des projets développés
- L'accompagnement technique chez les clients, sur des salons (maîtrise de l'anglais)

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le titulaire de la licence DRACI est appelé à occuper des fonctions de technicien supérieur dans les services de recherche et développement (R&D) de l'industrie agroalimentaire. Selon ses compétences, ses expériences et sa personnalité, il pourra accéder directement à des postes de chef de projet, voire de responsable de service, en PME-PMI.

Postes

- Technicien Recherche et Développement, cuisinier R&D
- Chef de projet Recherche et Développement, assistant R&D
- Conseiller culinaire, consultant Secteur de l'industrie agroalimentaire
- Plats cuisinés frais, surgelés, lyophilisés, déshydratés, pasteurisés...
- Sauces cuisinées
- Produits aromatiques (arômes, mélanges)
- Pâtisserie industrielle, produits laitiers
- Fabricant de PAI (produits alimentaires intermédiaires) et d'aides culinaires pour les industriels
- Centre de recherche, cabinet de consultant...

CONTENU DE LA FORMATION

BLOC D'ENSEIGNEMENTS	MODULES	HEURES
RECHERCHE, INNOVATION TRANSFERT INDUSTRIEL	<ul style="list-style-type: none"> • Génie culinaire • Procédés industriels 	90
INNOVATION CONCEPTION DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances des ingrédients • Formulation, conception de produits • Concours culinaire • Projets tutorés 	100
CONNAISSANCES DU MARCHÉ ET DE L'ENTREPRISE	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances du march et de l'entreprise • Gestion de projets • Insertion professionnelle 	99
SCIENCES ALIMENTAIRES ET ANALYSE SENSORIELLE	<ul style="list-style-type: none"> • Sciences alimentaires • Analyse sensorielle • Nutrition 	59
MARKETING ET ÉTUDE DU CONSOMMATEUR	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing agroalimentaire • Étude du consommateur • Packaging 	53
QUALITÉ ET RÉGLEMENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Management de la qualité • Droit alimentaire 	35
ANGLAIS TECHNIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Anglais technique • vocabulaire analyse sensorielle, débats, entretiens de motivation, ... 	30
MILIEU PROFESSIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> • Période en entreprise, service Recherche et Développement 	35 SEMAINES

CONDITIONS D'ACCÈS

La formation est proposée en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)

Accompagnement par l'Université (réseau d'entreprises, démarches administratives, financements, ...)

Recrutement sur dossiers et entretiens de motivation.

- Diplômes requis :

BTS Management en Hôtellerie
Restauration

BTSA Sciences et Technologie des Aliments

BTS Diététique

BUT/DUT Génie biologique option IAB,
Diététique

L2 mention Biologie (avec une expérience en restauration traditionnelle et/ou industrie)

Inscription en formation initiale et en formation continue possible.

- Salariés ou demandeurs d'emploi de filières technologiques ayant, de préférence, 3 années d'expérience professionnelle

- VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Les dossiers de candidature sont à compléter à partir de fin février sur le site de l'université de Rennes et doivent être finalisés pour début mai.

Site internet de la formation :

<https://sve.univ-rennes.fr/les-licences-pro>

Lien pour le recrutement :

<https://candidatures.univ-rennes.fr>

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 16 PLACES

Photos :

© Traiteur de Paris, © z13000, © zoryanchik, © Hetizia,
© Jérôme Rommé, © annavaczi, © baibaz, © asab974 sur Fotolia.
com, © Depositphotos, © Université de Rennes

Contacts

- **Patrice Rouxel**

**RESPONSABLE DE LA FORMATION
UNIVERSITÉ DE RENNES
UFR SVE**

Campus de Beaulieu
263 av. du Général Leclerc
35042 Rennes cedx

06 70 0144 49

patrice.rouxel@univ-rennes.fr

- **Florence Morfisse**

**UNIVERSITÉ DE RENNES
CHARGÉE DE MISSION FORMATION
CONTINUE ET ALTERNANCE**

Pôle Numérique Rennes Beaulieu (PNRB)
263, avenue du Général Leclerc
35000 Rennes

02 23 23 38 01

florence.morfisse@univ-rennes.fr

- **Catherine COLAS**

**UNIVERSITÉ DE RENNES
ASSISTANTE DE FORMATION SERVICE
FORMATION CONTINUE ET ALTERNANCE**

Pôle numérique Rennes Beaulieu (PNRB)
263, avenue du Général Leclerc
35000 Rennes

02 23 23 42 80

catherine.colas@univ-rennes.fr