

## CONDITIONS D'ACCÈS

### Formation initiale

- BTS Hôtellerie-restauration de préférence option B (option A acceptée)
- BTSA Sciences et Technologie des Aliments
- BTS Diététique
- DUT Génie biologique option IAB
- L2 mention Biologie (avec une expérience en restauration traditionnelle et/ou industrie)

### Formation continue

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

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Les dossiers de candidature sont à retirer à partir de début mars directement sur le site de l'université de Rennes I et doivent être retournés pour mi mai.

Site internet de la formation :  
<http://etudes.univ-rennes1.fr/draci>

Lien pour le recrutement :  
<http://etudes.univ-rennes1.fr/draci/recrutement>

Capacité d'accueil : 16 places  
Formation initiale et continue, alternance



Conception et réalisation : studi graphique - UR1  
Impression : Service de reprographie UR1  
Photos : © zi3000, © zoryanchik, © Hetizia, © Frial, © Jérôme Rommé, © annavaczi, © baibaz, © asab974 sur Fotolia.com,  
© Université de Rennes 1  
Document non contractuel - Édition novembre 2019



## CONTACTS

### Patrice Rouxel

Responsable de la formation  
Université de Rennes I  
UFR SVE  
Campus de Beaulieu  
263 av. du Général Leclerc  
35042 Rennes cedx  
06 70 01 44 49  
[patrice.rouxel@univ-rennes1.fr](mailto:patrice.rouxel@univ-rennes1.fr)

### Stéphane Gouin

AGROCAMPUS OUEST  
Maître de conférences  
65 rue de Saint-Brieuc  
CS 84215  
35042 Rennes Cedex  
02 23 48 54 14  
[gouin@agrocampus-ouest.fr](mailto:gouin@agrocampus-ouest.fr)

### Guillaume Riou

Université de Rennes I  
Chargé de mission formation continue  
Service Formation Continue et Alternance  
Université de Rennes I  
6, rue Kléber  
35000 Rennes  
02 23 23 31 07 ou 02 23 23 39 50  
[guillaume.riou@univ-rennes1.fr](mailto:guillaume.riou@univ-rennes1.fr)



# DRA CI

## LICENCE PROFESSIONNELLE

DÉVELOPPEMENT ET RECHERCHE EN ART CULINAIRE INDUSTRIALISÉ  
SPÉCIALITÉ RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

<http://etudes.univ-rennes1.fr/draci>



UNIVERSITÉ DE  
RENNES 1

AGRO  
CAMPUS  
OUEST

Lyons Hôtellerie  
Dinord

## 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

Enseignements développés en lien avec les industriels

## ATOUTS DE LA FORMATION

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 la 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 co-habituée par l'Université de Rennes I et AGROCAMPUS OUEST en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Dinard.

Elle fait intervenir de nombreux organismes et professionnels (Groupe Antoine de St-Exupéry, ISTIC, DGCCRF, INPI, Centre Culinaire Contemporain, partenaires industriels, intervenants extérieurs...)

## 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)

## CONTENU DE LA FORMATION

LA FORMATION SE DÉROULE SUR 11 MOIS DONT 7 MOIS D'ENSEIGNEMENT ET 4 À 6 MOIS DE STAGE

### Fondamentaux

- Sciences alimentaires
- Marketing alimentaire international et gestion de projets
- Statistiques appliquées et informatique
- Communication (langues et techniques) et insertion professionnelle
- Économie de l'industrie agroalimentaire et gestion de la qualité
- Droit alimentaire

275h

### CONFÉRENCES PROFESSIONNELLES, VISITES D'ENTREPRISES, SALONS - 20 SÉANCES

- Art culinaire industrialisé
- Formulation, projet R&D Entreprises (partenariats avec les industriels)
- Procédés industriels (applications en halles technologiques)

276h

### INNOVATION, CRÉATIVITÉ, FORMULATION (CONCOURS GIVAUDAN) - 80H

- Projets tutorés

100h / étudiant

### STAGE EN ENTREPRISE (LABORATOIRE ET SERVICES R&D) - 4 MOIS OBLIGATOIRES (POSSIBILITÉ 6 MOIS)

## 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...

