

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16594**

### Intitulé

MASTER : MASTER Nutrition et Sciences des Aliments, spécialité Entreprises de produits alimentaires du terroir

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand 1	Président de l'Université d'Auvergne, Recteur de l'Académie de Clermont-Ferrand, Chancelier des Universités, ministère chargé de l'enseignement supérieur

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1969)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 128f Droit des produits alimentaires ; Normes industrielles

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le métier de base du titulaire du grade de Master consiste à poser et résoudre des problèmes de nature technologique, concrets et souvent complexes liés à la conception, à la réalisation et à la mise en oeuvre de produits, de systèmes ou de services. Cette aptitude résulte d'un ensemble de connaissances techniques d'une part, économiques, sociales et humaines d'autre part, reposant sur une solide culture scientifique. Le titulaire du grade de Licence est un cadre généraliste du secteur agro-alimentaire. Il possède une culture technique (les produits et les procédés) et gestion, dans une dimension scientifique internationale.

C'est un cadre de terrain : il est pragmatique, il maîtrise des savoir-faire professionnels et est rapidement opérationnel. Il appuie son action sur un raisonnement scientifique rigoureux et sur des connaissances solides en sciences biologiques, techniques et technologies liés à son domaine d'activité.

Il possède la capacité à établir un diagnostic : faire un état des lieux de la situation en vue d'un objectif donné, interpréter et analyser les résultats, formuler des propositions pour améliorer la situation, synthétiser l'ensemble de la démarche, communiquer à des tiers, par écrit et par oral.

Il possède la capacité à travailler en équipe et la capacité d'animation de groupes. Il possède des compétences lui permettant de tenir le rôle de chef de projet, d'animer et de diriger une équipe, d'assurer une planification de travail. Il sait évaluer son activité et les projets sur lesquels il travaille et les réorienter si nécessaire.

Il sait mobiliser les connaissances et les compétences acquises et en acquérir de nouvelles. Il se tient informé des évolutions liées à son secteur par une veille active. Il fait preuve d'ouverture d'esprit et de réactivité. Il est capable de jouer un rôle d'interface entre les acteurs, les entreprises, les territoires auprès desquels il exerce son activité. Il est capable de faire face à l'évolution de son emploi, aux changements de l'organisation et des activités de l'entreprise, aux modifications du secteur professionnel où il travaille. Il est capable de s'adapter à d'autres emplois du même secteur ou d'un secteur voisin.

Il est apte à communiquer et à gérer l'information : capacité à analyser et synthétiser des informations de sources diverses, capacité de rédaction, maîtrise d'outils de communication visuels, capacité à diffuser la bonne information en temps opportun aux personnes concernées par rapport à l'action en cours.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Entreprises agro-alimentaires, entreprises de distribution et de commerce, organisations professionnelles agricoles, groupements de producteurs, coopératives agricoles, instituts techniques, collectivités territoriales, services publics et consulaires, associations de développement.

Emplois de cadre dans le secteur de l'agro-alimentaire en production, logistique, qualité, approvisionnement et achat, technico-commercial, responsable certification, agent de développement, animateur de filières, chargé de missions, formateur, conseil et expertise.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1102 : Management et ingénierie d'affaires

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

L'obtention du diplôme est basée sur le suivi d'un cursus post-baccalauréat de 5 années (ou 10 semestres) comprenant :

- 3 années de formation scientifique et/ou technologique de base conduisant à l'obtention du grade de Licence
- 2 semestres de formation (tronc commun à plusieurs spécialités) destinés à l'acquisition ou au renforcement de connaissances et de méthodes permettant d'évoluer et de s'adapter au cours de la vie professionnelle, et au cours desquels est défini le projet professionnel personnel
- 2 semestres suivants de formation au cours desquels le cursus est adapté au projet professionnel pour préparer l'accès au 1<sup>er</sup> emploi : modules d'approfondissement / stage de fin d'études (6 mois en France ou à l'étranger avec mise en situation professionnelle)

La validation se fait par semestre et par des contrôles en cours de formation. Les modalités d'évaluation sont définies dans le règlement du contrôle des connaissances. Le stage de fin d'études donne lieu à rédaction et soutenance finale d'un mémoire. Le diplôme est décerné sur la base de la moyenne générale.

- UE 1 : PAT, SOIQU (5 ECTS)
- UE 2 : Management de l'entreprise (5 ECTS)
- UE 3 : Systèmes de production et qualité des produits (5 ECTS)
- UE 4 : Communication en langue anglaise (5 ECTS)
- UE 5 : Hygiène et démarche qualité (5 ECTS)
- UE 6 : Le produit et son environnement (5 ECTS)
- UE 7 : Projet tuteuré (5 ECTS)
- UE 8 : Stage de fin d'études (30 ECTS)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Personnes ayant contribué aux enseignements
Par expérience dispositif VAE	X		Accès par la commission VAP ou par le jury de VAE (Décret du 19 août 2013)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**

**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX**

#### Base légale

**Référence du décret général :**

Arrêté du 25 avril 2002 publié au JO du 27 avril 2002

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 5 mars 2012

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

<http://www.u-clermont1.fr/insertion-professionnelle-des-etudiants.html>

**Autres sources d'information :**

Site web de l'Université d'Auvergne :

<http://www.u-clermont1.fr/offre-de-formation.html>

Site web de la Faculté de Médecine :

<http://medecine.u-clermont1.fr/licence-master-doctorat.html>

**Lieu(x) de certification :**

Université d'Auvergne

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Université d'Auvergne - Faculté de Médecine - Clermont-Ferrand

**Historique de la certification :**