

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28078**

### Intitulé

MASTER : MASTER Sciences, Technologies, Santé, Mention Nutrition et Sciences des aliments

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université de Bourgogne, Université de Franche-Comté - Besançon, Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement (AgroSup DIJON)	Recteur d'Académie Chancelier des Universités, Président de l'Université de Bourgogne, Président de l'Université de Franche-Comté, Directeur de l'Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement (AgroSup Dijon)

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1967)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

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

Parcours

- Alimentation, Agro-Alimentaire, Développement Durable (A3DD)
- Évaluation Sensorielle : Comprendre, Analyser, Innover (ESCAI)
- Gestion des industries agro-alimentaires (GIAA)
- Nutrition et santé (NS)
- Physiological and Psychological Food Choice Determinants (P2FOOD)
- Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire : vin - bière- produits fromagers (PFAA)
- Microbiology and Physicochemistry for Food and Wine Processes (MP2)
- Aliments, Microbiologie, Assurance Qualité (AMAQ)
- Systèmes Automatisés de la Production dans les Industries Agro-Alimentaires (SAPIAA)

Contrôler et manager la qualité et la sécurité des aliments

Concevoir, mettre en place et gérer un projet de recherche ou de développement

Former et animer des équipes

Contribuer au management de l'environnement

Auditer/certifier des organisations et démarches d'entreprises et préconiser des évolutions

Assurer la responsabilité d'une production, de la logistique

Assurer la responsabilité d'un laboratoire

Participer au management du service commercial

Contrôler, manager et piloter la production

Contribuer à la stratégie de l'entreprise

#### COMPETENCES GENERALES

- Mettre en œuvre une démarche expérimentale.
- Respecter l'éthique scientifique.
- Respecter les réglementations en vigueur.
- Faire preuve de capacité d'abstraction.
- Mobiliser des savoirs de différents champs disciplinaires.
- Analyser et synthétiser des problématiques complexes
- Utiliser des outils statistiques et interpréter des données et des analyses
- Effectuer une veille méthodologique et technologique
- Communiquer à l'écrit et à l'oral, en français comme en anglais
- Gérer un projet
- Maîtriser la structuration et les acteurs du secteur agro-alimentaire

#### COMPETENCES OPERATIONNELLES

##### A3DD

- Mobiliser et appliquer les connaissances acquises (ISO 26000, ISO14001)
- Rédiger de rapports Responsabilité Sociétale des Entreprises et Global Reporting Initiative
- Calculer des bilans carbone et énergétique

##### ESCAI

- Concevoir une étude sensorielle
- Analyser et interpréter les données sensorielles
- Animer des panels descriptifs et des groupes consommateurs

#### **GIAA**

- Réaliser des actions de commerce, vente,
- Manager et gérer des projets relatifs à un produit,
- Assurer des fonctions de marketing,
- Gérer des actions industrielles et logistiques

#### **PFAA**

- Gérer des matériels vinicoles, brassicoles et laitiers
- Utiliser des instruments de prélèvements et de capteurs
- Interpréter des données de contrôle et des analyses microbiologiques

#### **MP2**

- Contribuer aux programmes de recherche, d'innovation et de développement en relation ou non avec des partenaires académiques

• Maîtriser la microbiologie, les procédés microbiologiques ou la chimie et la physico-chimie des systèmes alimentaires dans une démarche d'innovation

- Identifier les paramètres techniques et scientifiques liés à la qualité et à la sécurité du produit fini

#### **AMAQ**

• Maîtriser les méthodes de contrôle (laboratoire, matières premières, fabrication) et identifier les risques et mettre en place des démarches préventives ou correctives

- Mettre en application la méthode HACCP
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)
- Appliquer les certifications en matière d'environnement
- Elaborer un cahier des charges

#### **NS**

• Participer à la conception d'un produit alimentaire et de santé (produits finis de grande consommation et compléments alimentaires) conciliant goût et santé pour les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques.

- Gérer un projet de développement d'un produit
- Assurer le développement marketing du produit

#### **SAPIAA**

- contribuer à la conduite opérationnelle de l'unité de production,
- organiser la production et le maintien des flux de matière et des équipements industriels, assurer les missions de suivi de la production, de la qualité et de la maintenance de l'unité de production

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

Les diplômés accèdent à des postes de niveau cadre dans les entreprises agro-alimentaires, d'arômes/parfum, cosmétiques ou autres biens de grande consommation dans des services de recherche et développement ou d'assurance qualité. Ils intègrent également des sociétés de service, des centres techniques ou des centres de recherche privés ou publics, des cabinets d'ingénierie, les collectivités locales et organismes non gouvernementaux. Le titulaire de ce diplôme peut exercer les activités ou fonctions suivantes dans le domaine agroalimentaire au sens large :

- Entreprises agro-alimentaires, d'arômes/parfum, cosmétiques,
- Entreprises de biens de grande consommation,
- Services de recherche et de développement ou d'assurance qualité,
- Sociétés de service,
- Centres techniques ou centres de recherche privés ou publics,
- Cabinets d'ingénierie,
- Collectivités locales,
- Organismes non gouvernementaux

Les fonctions susceptibles d'être occupées par les titulaires du diplôme sont, dans le domaine agroalimentaire au sens large :

- chef de projet recherche et développement en industrie
- Ingénieur / Ingénieure de recherche produits en industrie
- Enseignant chercheur, Chercheur
- chargé(e) de mission en développement durable
- formateur(trice) développement durable
- responsable en charge d'une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
- auditeur(trice) RSE
- chargé(e) de certification
- chargé(e) de communication en développement durable
- responsable qualité, responsable QHSE
- responsable de laboratoire d'analyses, de laboratoire sensoriel
- responsable logistique, de production, maintenance ou amélioration continue
- ingénieur méthodes ou analyse de la performance

- technico-commercial

### **Codes des fiches ROME les plus proches :**

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1401 : Management et ingénierie gestion industrielle et logistique

H1505 : Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

H2502 : Management et ingénierie de production

### **Modalités d'accès à cette certification**

#### **Descriptif des composants de la certification :**

L'octroi du Master peut s'effectuer après une formation en quatre semestres, évaluée en 120 crédits ECTS. La spécialisation des étudiants est croissante au cours des quatre semestres, avec le choix des parcours proposés en M1 et en M2. Les parcours de M1 sont composés de 10 Unités d'enseignements (semestres 1 et 2) comprenant des enseignements théoriques et pratiques, des choix optionnels et un stage. Les parcours de M2 sont composés d'un semestre d'enseignements théoriques et pratiques, de retour d'expérience et de projets (semestre 3), et d'un semestre de stage (semestre 4).

#### **Semestre 1**

UE1 : Méthodologies et outils (6 crédits)

UE2 : Couverture des besoins alimentaires (6 crédits)

UE3 (1 UE au choix parmi les suivantes)

· UE3a : Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires (6 crédits)

· UE3b : Microbiote intestinal et alimentation (6 crédits)

UE4 (1 UE au choix parmi les suivantes)

· UE4a : Perception et évaluation sensorielle (6 crédits)

· UE4b : Physiologie de la Nutrition (6 crédits)

UE5 : Professionnalisation (4 crédits) et anglais 1 (2 crédits)

#### **Semestre 2**

UE6 : Chimie et toxicologie alimentaires (6 crédits)

UE7 (1 UE au choix parmi les suivantes)

· UE7a : Physicochimie et procédés alimentaires (6 crédits)

· UE7b : Alimentation, métabolisme, endocrinologie et nutrition (6 crédits)

UE8 (1 UE au choix parmi les suivantes)

· UE8a : Microbiologie (6 crédits)

· UE8b : Valeur santé des aliments (6 crédits)

UE9 : Stage (6 crédits)

UE10 : anglais 2 (2 crédits) et une option au choix (4 crédits) :

- Option 1 : De la formulation au consommateur

- Option 2 : Emballages et films

- Option 3 : Régulation physiologique du comportement alimentaire

- Option 4 : Régulation moléculaire du métabolisme par les nutriments

#### **Semestre 3 A3DD**

UE1 : Enjeux économiques politiques et environnementaux (5 ects)

UE2 : Agro-alimentaire (AA) et Développement durable (DD) (6 ects)

UE3 : Ressources alimentaires, Alimentation et Citoyens (6 ects)

UE4 : Responsabilité Sociétale des entreprises (6 ects)

UE5 : Ethique - Outils opérationnels (7 ects)

#### **Semestre 3 ESCAI**

UE 1 : Percevoir (4 ects)

UE 2 : Analyser, Discriminer (5 ects)

UE 3 : Décrire 1 - Profil conventionnel (6 ects)

UE 4 : Décrire 2 - Nouvelles méthodes descriptives (4 ects)

UE 5 : Comprendre les consommateurs (5 ects)

UE 6 : Appliquer - Projet industriel et Mémoire bibliographique (6 ects)

#### **Semestre 3 GIAA**

UE1 : Bases de gestion (4 ects)

UE2 : Comprendre l'entreprise dans son environnement (6 ects)

UE3 : Gestion industrielle (7 ects)

UE4 : Gestion commerciale (7 ects)

UE5 : Management alimentaire (6 ects)

#### **Semestre 3 P2FOOD**

UE1 : Déterminants chimiosensoriels de la perception alimentaire (6 ects)

UE 2 : Processus cognitifs impliqués dans la perception et la consommation alimentaires (6 ects)

UE 3 : Cerveau et consommation alimentaire (6 ects)

UE 4 : Comportements alimentaires tout au long de la vie (6 ects)

UE 5 : Méthodologie et formation à la recherche (6 ects)

### Semestre 3 PFAA

UE1 : Procédés en vinification (14 ects)

UE2 : procédés en brasserie (12 ects)

UE3 : procédés en fromagerie (4 ects)

### Semestre 3 QMP2

Option "New insights in microbiology and food processes" (UE1, 2a, 3a, 4a, 5b)

Option "Food Quality control and safety" (UE1, 2a, 3b, 4b, 5b)

Option "New insights in chemistry and physicochemistry for food design" (UE1, 2b, 3c, 4c, 5b)

UE1: Toolbox and project management (6 ects)

UE2 (6 ects) : UE2a: Microbiology applied to food safety: pathogens and flora alterations

UE2b: Food and wine analysis

UE3 (6 ects): UE3a: Interactions and adaptations of microorganims to their environments

UE3b: Food quality control and methods

UE3c: Food and wine stability

UE4 (6 ects): UE4a: Food and wine design by the mean of microbiology

UE4b: Quality management

UE4c: Food design by the mean of physicochemistry

UE5 (6 ects): UE5a: New processes to develop food of the future

UE5b: Chemistry and toxicology applied to food safety

### Semestre 3 NS

S3 : 5 UE (R) ou 6 UE (P) de 6 à 12 ECTS chacune.

UE 1 : nutrition humaine et animale

UE 2 (p) : une nutrition sure et saine pour une sante durable

UE 2 (r) : pathologies, nutrition, lipoproteins and drug delivery

UE 3 (p) : nutrition et pathologies

UE 3 (r) : detection des nutriments, lipides & risques pathologiques

UE 4 : professionnalisation

UE 5 (p) : connaissance de l'entreprise

### Semestre 4

Stage (30 ects)

#### Parcours SAPIAA

Semestre 1 SAPIAA

UE1 : Option : Bases pour l'automatique OU Chimie, biochimie, microbiologie (6 ects)

UE2 : Analyse du système de production (6 ects)

UE3 : Mécanique (6 ects)

UE4 : Microbiologie et GIA (Génie Industriel Alimentaire) (6 ects)

UE5 : Anglais et communication (6 ects)

#### Semestre 2 SAPIAA

UE 6 : Automatique 1, capteurs-actionneurs (6 ects)

UE7 : Hygiène, GIA (6 ects)

UE8 : Thermodynamique, mécanique, matériaux (6 ects)

UE9 : entreprise (12 ects)

#### Semestre 3 SAPIAA

UE10 : Management, méthodologie de projets, Anglais (6 ects)

UE11 : Automatique 2 (6 ects)

UE12 : Performance industrielle (6 ects)

UE13 : Gestion des risques, qualité (6 ects)

UE14 : Projet (6 ects)

#### Semestre 4 SAPIAA

UE15 : Technologies avancées de la production automatisée (6 ects)

UE16 : GIA, Sécurité alimentaire (6 ects)

UE17 : entreprise (18 ects)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'Enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem

Par candidature individuelle	X	Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs, enseignants et professionnels

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : Diplôme d'Université (DU) ASM UFR des Sciences de Santé	

### Base légale

#### Référence du décret général :

Arrêté du 20 avril 2017 portant accréditation de l'établissement à délivrer la mention de Master - Numéro d'accréditation : 20170420

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

Arrêté du 25 avril 2002 relatif au diplôme national de master, publié au JO du 27 avril 2002

Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master, publié au JORF n°0027 du 1 février 2014

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

Décret VAE du 24 avril 2002

#### Références autres :

#### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

Statistiques :

**Site de l'Observatoire de l'Etudiant - Université de Bourgogne**

<http://ode.u-bourgogne.fr/>

**Site de l'Observatoire de la Formation et de la Vie Etudiante de l'Université de Franche-Comté**

<http://www.univ-fcomte.fr/pages/fr/menu1/ufc/l-universite-en-chiffres---ofve-3-devenir-et-insertion-44-81.html>

<http://ode.u-bourgogne.fr/>

#### Autres sources d'information :

Autres sources d'informations :

<http://sciences.univ-fcomte.fr/>

<http://www.sapiaa.univ-fcomte.fr/>

[Université de Bourgogne](#)

[Université de Franche-Comté](#)

[Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement \(Agrosup Dijon\)](#)

#### Lieu(x) de certification :

UNIVERSITE DE BOURGOGNE : Maison de l'Université BP 27877 - 21078 Dijon Cdex

AGROSUP DIJON : 26, bd Docteur-Petitjean - BP 87999 - 21079 Dijon Cedex

UNIVERSITE DE FRANCHE-COMTE : 1 rue Goudimel, 25030 Besançon cedex

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

UNIVERSITE DE BOURGOGNE : Maison de l'Université BP 27877 - 21078 Dijon Cdex

AGROSUP DIJON : 26, bd Docteur-Petitjean - BP 87999 - 21079 Dijon Cedex

UNIVERSITE DE FRANCHE-COMTE : UFR Sciences et Techniques, 16 Route de Gray - 25030 BESANCON Cedex (pour le parcours SAPIAA)

#### Historique de la certification :