

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6197**

### Intitulé

MASTER : MASTER Mention Agroalimentaire Spécialité : Gestion de la Qualité Nutritionnelle et Marketing des Produits Alimentaires (QUALIMAPA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Lille 1 Sciences et Technologies	Président de l'université de Lille I, Recteur de l'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1967)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

220 Spécialités pluritechnologiques des transformations, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

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

Les titulaires de la spécialité Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires sont des hommes et des femmes de médiation possédant des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine des sciences des aliments, de la qualité et de la gestion (marketing). Dans les entreprises du secteur la fonction marketing est le plus souvent associée à la qualité. Ces professionnels acquièrent des compétences aussi bien en B to B qu'en marketing consommateurs. La stratégie marketing complète ces dimensions. Par une approche hédoniste et sociologique, cette discipline concourt à l'innovation dans le domaine alimentaire.

Analyser et synthétiser des informations techniques et organisationnelles Analyser la demande des consommateurs et la structure des marchés

Recueillir et analyser les informations internes et externes se rapportant au marché du produit et à son environnement économique et culturel

Synthétiser l'ensemble des facteurs utiles à un plan marketing

Pratiquer une démarche d'élaboration de produits nouveaux : de l'idée au lancement

Assister le chef d'entreprise dans la définition de stratégies nouvelles

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

L'agro-alimentaire et la distribution, l'agriculture, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, le conseil, les études, l'audit, l'administration d'état, les équipementiers, les associations, les structures de formation et de recherche.

Qualité, certification, audit : Responsable qualité, responsable environnement, auditeur

Etudes, recherche-développement ingénierie :

Ingénieur d'étude ou de recherche, ingénieur recherche et développement, ingénieur expérimentation, responsable de laboratoire.

Production agro-alimentaire :

Responsable de production, responsable de site, chef de projets industriels.

- Achat, approvisionnement, logistiques :

Acheteur, ingénieur planificateur et ordonnancement, ingénieur logistique.

Responsable de produits alimentaires / responsable marketing / Directeur de magasins

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

M1705 : Marketing

M1707 : Stratégie commerciale

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Modalités de contrôle des connaissances : Les connaissances sont évaluées par contrôle continu, mini-projets, projets, examen sur table, oraux et présentation devant un jury selon les composantes

#### Semestre 1

Liste des obligatoires

Biochimie alimentaire (5 crédits)

Normes et qualités (5 crédits)

Marketing général (5 crédits)

Liste des options à choix multiple (3 parmi 3)

\* MO3 Pratiques en Biologie et Biotechnologies(niv1) (5 crédits)

\* MB3 Techniques avancées en Biochimie(niv2) (5 crédits)  
 \* Microbiologie alimentaire (5 crédits)  
 Statistiques appliquées à l'agroalimentaire (5 crédits)  
 Bioinformatique (5 crédits)

#### Semestre 2

Liste des obligatoires

\* Techniques biochimiques appliquées à l'agroalimentaire (10 crédits)  
 Techniques alimentaires (5 crédits)  
 Gestion de projet (5 crédits)  
 Anglais (5 crédits)

Liste des options

\* Projet professionnel (5 crédits)  
 \* Qualité nutritionnelle et Physiologie de la digestion (5 crédits)  
 Histoire des sciences (5 crédits)

M2

Semestre 3 :

Projet thématique (5 crédits)  
 Sociologie et alimentation (5 crédits)  
 Traitement de l'information et qualité alimentaire (5 crédits)  
 Marketing des produits alimentaires (5 crédits)  
 Génie industriel alimentaire et génie des procédés (5 crédits)  
 Elaboration et exploitation des données (5 crédits)

Semestre 4 :

Projet (5 crédits)  
 Stage (25 crédits)

Le bénéfice des composantes acquises peut être gardé de manière illimitée.

#### Validité des composantes acquises : non prévue

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 26-01-1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		personnes ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26-01-1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X		personnes ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26-01-1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		personnes ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26-01-1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

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

Arrêté du 25 avril 2002 publié au journal officiel du 27 avril 2002.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**[www.univ-lille1.fr/ofip](http://www.univ-lille1.fr/ofip)**Autres sources d'information :**

USTL

**Lieu(x) de certification :**

USTL

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

USTL

**Historique de la certification :**