

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9194**

Intitulé

MASTER : MASTER Sciences, Technologies, Santé, mention Agrosociétés, spécialité Produits de Consommation Alimentaire (PCA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Paul Cézanne(Aix-en-Provence) Aix-Marseille III	Président de l'université d'Avignon, Recteur de l'académie, Président de Luniversité de Marseille III

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

110f Spécialités pluri-scientifiques (application aux technologies de production), 112f Biochimie des produits alimentaires ; Biochimie appliquée aux procédés industriels, 116f Chimie des matériaux et des métaux ; Chimie des processus industriels ; Chimie des produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les titulaires du diplôme Master Produits de Consommation Alimentaire (PCA) sont des hommes et des femmes de terrain, cadres polyvalents à haut niveau de compétences maîtrisant les sciences des aliments, les techniques agro-alimentaires appliquées à la production.

Ce sont des spécialistes en logistique industrielle et méthodologie du dimensionnement d'une unité de production, marketing et qualité.

Ils peuvent également concourir à des activités de Recherche et Développement.

Leurs compétences leur permettent d'intégrer et de dominer les problèmes de l'entreprise agroalimentaire et d'assurer ainsi de multiples fonctions.

Sur la base des connaissances pluridisciplinaires et professionnelles acquises, les titulaires du master sont compétents dans les domaines suivants :

- le choix des procédés de transformation des produits en industrie agro-alimentaires ;
- la maîtrise des techniques modernes d'analyse des aliments (potentialités et limites) ;
- le management, la gestion des entreprises agro-alimentaires, l'hygiène et la sécurité ;
- la qualité et l'environnement ;
- la conduite de projets ;
- l'innovation du produit au procédé ;
- la méthodologie de la recherche expérimentale, en gestion (qualité, production, projet, commercialisation) ;
- la maîtrise de la langue anglaise.

Compétences transversales :

- Chimie, chimie analytique
- Génie des procédés
- Biochimie
- Physiologie et physiologie dans le domaine fondamental de la nutrition
- Informatique
- Microbiologie alimentaire
- Notions en droit de l'alimentation, en communication

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

Le diplômé du master peut assurer les fonctions de :

- ingénieur polyvalent en agroalimentaire
- responsable de la production
- expert en analyse et qualité des produits alimentaires
- attaché ou chef de projet
- directeur de production, responsable de sa propre entreprise
- responsable HSQE
- responsable R&D dans une entreprise privée ou chercheur dans un organisme public (INRA, CIRAD, IRD,...).

Compte-tenu de son bagage scientifique, le titulaire du master PCA peut également prétendre et accéder aux métiers en relation avec la recherche publique et/ou privée : enseignants-chercheurs, chercheurs (universités, CIRAD, CNRS, grands organismes privés de recherche...), cadres de Recherche & Développement dans les industries de la parfumerie, de la cosmétique, dans les industries pharmaceutiques et agroalimentaires.

Codes des fiches ROME les plus proches :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Ce master, organisé sur quatre semestres, comprend :

-en M1, 19 unités d'enseignement (UE)

-en M2, deux parcours distincts

M2 Ingénierie de la Production Alimentaire (IPA - Université d'Avignon) de 8 UE

M2 Management et Qualité en Alimentaire (MQA - Université Paul Cézanne Aix-Marseille 3) de 9 UE

M1

Anglais

Préparation au projet professionnel

Méthodologie expérimentale-analyse de données

Techniques de transformation en IAA (Industries Agro-Alimentaires)

Chimie des constituants alimentaires

Base des sciences des aliments

Travaux pratiques de transformation et conservation en IAA

Microbiologie

Analyse chimique des aliments

Etude des transferts et échanges

Stage en laboratoire ou entreprise

Techniques de conservation en IAA

Apports et biodisponibilité des aliments

Techniques analytiques instrumentales

TP en techniques analytiques instrumentales

Formulation et analyse sensorielle

Gestion de l'eau industrielle

Contrôle et gestion de la qualité

Stage en entreprises ou laboratoires

M2 IPA

Projet de création d'une unité de production

Innovation, du produit au procédé

L'usine (60 heures, 6 ECTS)

Gestion et planification de la production

Finances, marketing et distribution

Qualité, hygiène et sécurité

Anglais

Stage en entreprise

M2 MQA

Projet de création d'un produit innovant

Management HSE, de la norme à l'audit

Management en entreprises

Innovation en IAA, de l'analyse à la traçabilité

Législation alimentaire

Validation de méthodes analytiques

Marketing, distribution des produits de consommation alimentaire

Anglais

Stage en entreprise

Les UE sont fondamentales et font l'objet d'un examen terminal et de contrôle continu. Le stage et le mémoire de M1 et de M2 sont évalués par un jury, nommé par le président de l'université et composé d'enseignants-chercheurs et de professionnels.

La délivrance de ce master nécessite l'obtention de la moyenne générale pondérée par chaque semestre et aussi de la validation par le jury des UE comportant le stage de 7 mois en milieu industriel avec rédaction d'un mémoire.

Il est aussi demandé une maîtrise de la langue anglaise, avec un minimum de 600 points au TOEIC.

Validité des composants acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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 modifié sur l'enseignement supérieur)

En contrat d'apprentissage	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur) Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	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

Arrêté d'habilitation du 10 septembre 2008 (n° habilitation 20080626)

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

Arrêté d'habilitation du 10 septembre 2008 (n° habilitation 20080626)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret 2002-590 du 24 avril 2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Année 2006-2007

Effectifs total : 50 (Maîtrise IUP 39 + M1 PCA 11) avec taux de réussite 94% (1 échec IUP + 2 échecs M1)

Effectif féminin : 34 (Maîtrise IUP 26 + M1 PCA 8) avec taux de réussite 97% (1 échec M1)

Effectif masculin : 16 (Maîtrise IUP 13 + M1 PCA 3) avec taux de réussite 88% (1 échec IUP + 1 échec M1)

Année 2007-2008

Effectifs M1 PCA : 36 avec taux de réussite 89% (4 échecs) - Effectif féminin : 28 avec taux de réussite 86% (4 échecs) - Effectif masculin : 8 avec taux de réussite 100%

Effectifs M2 PCA : 44 avec taux de réussite 98% (1 échec) - Effectif féminin : 27 avec taux de réussite 96% (1 échec) - Effectif masculin : 17 avec taux de réussite 100%

Année 2008-2009

Effectifs M1 PCA : 33 avec taux de réussite 95% (2 échecs) - Effectif féminin : 25 (1 échec) - Effectif masculin : 8 (1 échec)

Effectifs M2 PCA : 29 avec taux de réussite 97% (1 échec) - Effectif féminin : 21 (1 échec) - Effectif masculin : 8 (0 échec)

Autres sources d'information :

<http://www.univ-avignon.fr>

<http://www.univ-cezanne.fr>

Lieu(x) de certification :

Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Vaucluse (84) [Avignon]

Université Paul Cézanne(Aix-en-Provence) Aix-Marseille III : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Bouches-du-Rhône (13) [Aix en Provence]

-Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse

74, rue Louis Pasteur

84029 AVIGNON CEDEX 1

-Université Paul Cézanne

Faculté des Sciences et Techniques

Avenue Escadrille Normandie Niémen
13397 MARSEILLE CEDEX 20

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

AVIGNON - Campus Sainte Marthe et Agroparc

MARSEILLE - Campus Saint Jérôme

Historique de la certification :

L'IUP Produits de la Consommation Alimentaire (Université Paul Cézanne) s'est transformé en spécialité PCA du Master Nutrition Sécurité Alimentaire NSA 2007-32-96 de l'Université Paul Cézanne -Faculté des Sciences et Techniques- puis est devenu spécialité PCA du Master Agrosociences de l'Université d'Avignon.