

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 10668**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

MASTER : MASTER Master Sciences, Technologies & Santé Mention Ingénierie Chimique et Agroalimentaire Spécialité Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments dans les Industries Agroalimentaires (MQSA IAA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Nantes	Président de l'université de Nantes

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

200r Contrôle qualité de produits et procédés industriels, 221r Contrôle de qualité alimentaire, 128f Droit des produits alimentaires ; Normes industrielles

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Activités visées:

Le responsable qualité est un manager qui élabore le Système de Management de la Qualité (SMQ), en lien avec les autres responsables opérationnels : production, méthode, recherche et développement, achats. Il doit mettre en place un système qualité adapté à l'entreprise, en assurer l'efficacité et l'évolution, préconiser des pistes d'amélioration, veiller à la satisfaction client.

Il est le garant de l'application de l'ensemble des règlements, codes d'usages, guides de bonnes pratiques qui encadrent son métier. Il assure également la conformité vis-à-vis des référentiels en usage dans son secteur (ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, ISO 14001). Dans ce contexte, il assure la veille réglementaire, normative et technologique.

Dans le cadre de la démarche qualité, il met au point et formalise les procédures et les méthodes à suivre dans le processus de fabrication ainsi que les procédures de contrôle en tenant compte du contexte de travail dans lesquelles celles-ci vont s'appliquer et de la politique de l'entreprise.

Lorsque le système d'assurance qualité est mis en place, il vérifie en permanence la conformité des processus. Il propose et suit les mesures correctives en cas de problème.

Au-delà de la conformité du système, il doit contribuer à développer l'efficacité au sein de son organisation par l'amélioration permanente des processus. Il réalise les évaluations régulières des actions menées. Son rôle s'élargit au-delà du contrôle de procédures et est transversal, il peut intervenir de la conception des produits jusqu'au suivi des ventes. Il peut ainsi être en contact avec les fournisseurs, les clients. Il est aussi formateur, animateur : l'aspect relationnel de sa fonction est important.

Compétences ou capacités attestées:

- Assurer la gestion, la mise en place et le suivi d'un système d'assurance qualité et de gestion des risques et de l'environnement
- Assurer pour l'entreprise la veille réglementaire, normative et technologique
- Participer à l'amélioration des procédés de fabrication, de l'organisation de la production et des équipements productifs
- Superviser le contrôle des matières premières, des moyens de production, des produits semi-finis et des produits finis
- Représenter la société auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles
- Animer des équipes de techniciens et/ou de cadres
- Animer des formations à la qualité

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

Secteurs d'activité

Entreprises de l'agroalimentaire, entreprises de la grande distribution, entreprises de conseil et d'audit, collectivités locales et territoriales

Type emplois accessibles

Responsable assurance qualité, Responsable qualité, sécurité, environnement, Responsable contrôle-qualité, Responsable qualité (industrie), Chef du service audit-qualité, Chef du service méthodes de contrôle, Directeur/Directrice contrôle-qualité, Directeur/Directrice de la qualité, Chef du laboratoire de contrôle, Chef du service contrôle, Chef du service contrôle-qualité, Auditeur/Auditrice qualité, Consultant/Consultante qualité, Ingénieur assurance-qualité, Ingénieur contrôle, Ingénieur contrôle-qualité, Ingénieur qualité, Ingénieur qualitatif/Ingénieur qualitatienne

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

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

H1501 : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

M1402 : Conseil en organisation et management d'entreprise

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Caractérisé par un objectif de métier et une professionnalisation de la formation, notamment à travers plusieurs stages en milieu industriel, le cursus est organisé sur 4 semestres en alternant un semestre de formation (30 ECTS) et un semestre de stage en entreprise

(30 ECTS).

Durant le premier semestre la formation assure dans le domaine des "Méthodes d'analyse et Contrôle Qualité" ou de la "Biologie Appliquée à l'agroalimentaire":

- une formation scientifique et technologique de haut niveau, suffisamment généraliste dans le champ optionnel concerné pour permettre une bonne adaptabilité ultérieure.
- une initiation au monde de l'entreprise et une formation générale destinée à aider le futur cadre dans l'exercice de ses responsabilités (économie et de gestion d'entreprise, anglais, techniques de communication et de gestion de projet, management, informatique).
- une maturité et une autonomie personnelle à travers la réalisation de plusieurs projets thématiques (projets industriels tuteurés, projet de veille technologique, projet informatique, élaboration de son projet professionnel, etc.)

Modalités d'accès en M1

Cette formation est destinée à des étudiants de licence issus de filière chimie, biologie/biochimie ou physique/chimie. Les étudiants issus du parcours "Méthodes d'analyse et Contrôle Qualité" de la licence de Chimie et du parcours "Biologie Appliquée à l'Agroalimentaire" de la licence mention "Biologie-Biochimie" accèdent de plein droit à la première année de master dans le parcours correspondant à leur parcours L3 de licence. Les étudiants issus d'autres parcours ou d'autres licences peuvent accéder en M1 après une procédure de validation d'acquis.

MASTER IUP M1 ICA "Ingénierie Chimique et Agroalimentaire" (60 ECTS)

Tronc commun

Techniques d'information et de communication (2,5 ECTS)

Langues vivantes (2,5 ECTS)

Gestion de la qualité et gestion de projet (3 ECTS)

Génie enzymatique et microbiologique (4 ECTS (MACQ) ou 5 ECTS (B3A))

Projet tutoré (2 ECTS (MACQ) ou 1 ECTS (B3A))

Stage (30 ECTS)

Parcours Méthodes d'Analyse et Contrôle Qualité (MACQ) 16 ECTS

ou

Parcours Biologie Appliquée à l'Agroalimentaire (B3A) 16 ECTS

Modalités d'accès en M2

L'accès au M2 MQSA IAA est possible aux étudiants :

- issus des M1 du master ICA de l'UFR des Sciences et des Techniques de l'université de Nantes (en particulier les spécialités "Biologie Appliquée à l'Agroalimentaire" et "Méthodes d'Analyse et Contrôle Qualité").
- issus des autres masters (1er année) à orientation chimie, biochimie, biologie, agro-alimentaire.
- étrangers issus de formations à orientation chimie, biochimie, biologie, agro-alimentaire et justifiant de 240 ECTS.
- titulaires d'un diplôme d'ingénieur à orientation chimie, biochimie, biologie, agro-alimentaire.
- titulaires du Diplôme Général d'Industrie Alimentaire, ou équivalent
- titulaires du Diplôme Général d'Agronomie
- des Certificats de fin de scolarité des E.N.V.
- également accessible aux candidats à la formation continue dans le cadre de la VAE (dispositifs de 1985 et de 2003).

La présélection des candidats en M2 s'effectue sur la base du dossier universitaire, par une commission de sélection constituée par des représentants des établissements co-habilités (université de Nantes, ONIRIS) qui peuvent inviter à titre consultatif des représentants du secteur industriel concerné.

MASTER IUP ICA M2 Spécialité: Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments dans les Industries Agroalimentaires (60 ECTS)

Pour le deuxième semestre de formation (semestre 3) il s'agit d'une formation spécifique au management QHSE (gestion de la qualité, des risques, de l'environnement et de l'hygiène et la sécurité des aliments et des personnes) auquel s'ajoute un enseignement en sciences sociales (droit, management de projet, économie, ressources humaines).

Qualité et Gestion des Entreprises (5 ECTS)

Hygiène et Sécurité des Aliments (4,5 ECTS)

Gestion environnementale (2 ECTS)

Prévention des risques (1,5 ECTS)

Méthodes statistiques (3 ECTS)

Analyse sensorielle (1,5 ECTS)

Connaissance de l'entreprise agroalimentaire (4,5 ECTS)

La réglementation alimentaire et sa mise en œuvre (2 ECTS)

Unité d'enseignement optionnelle (1,5 ECTS)

Anglais (1,5 ECTS)

Organisation de Conférences-Débats / Projets (3 ECTS)

Stage (30 ECTS)

Validité des composantes 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 modifiée sur l'enseignement supérieur). Eventuellement % enseignants/professionnels
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
En contrat de professionnalisation	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
Par candidature individuelle	X	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 :

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

Masters : Arrêté du 25/04/2002 publié au JO du 27/04/2002

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Master: arrêté d'habilitation du 29 septembre 2009

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.iquabian.univ-nantes.fr/>

Autres sources d'information :

<http://www.sciences-techniques.univ-nantes.fr>

http://www.ponan.fr/ponan/formation/formations_pluridisciplinaires

<http://www.univ-nantes.fr/formation>

Lieu(x) de certification :

Université de Nantes

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

UFR Sciences et techniques

Historique de la certification :

Le master a été créé en 2004 sous l'appellation "Ingénierie Chimique et Agroalimentaire" sur la base des formations de l'IUP (créée en 1992). La présente spécialité existe depuis 1993 sous l'appellation "Maîtrise et Management de la Qualité dans les Industries Agroalimentaires" d'abord comme DESS de 1993 à 2004 et comme spécialité du master de 2004 à 2008.