

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14170**

### Intitulé

MASTER : MASTER Nutrition, sciences des aliments, agroalimentaire régional Nord Pas-de-Calais, spécialité Technologie Alimentaire Avancée (TAA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Artois, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Université d'Artois, Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Président de l'université d'Artois, Recteur de l'Académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1969)**

**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

Le renouvellement des produits alimentaires est de plus en plus rapide ; les consommateurs de plus en plus exigeants et méfiants vis-à-vis de la qualité des produits proposés de leurs origines et de leurs compositions. Dans le cadre de leur fonction, les titulaires de la spécialité Technologies Alimentaires Avancées pourront évoluer dans les domaines de l'assurance et de la gestion de la qualité, de la conception de nouveaux produits mais aussi dans l'élaboration des méthodes de fabrication incluant des technologies émergentes suite à une veille technologique ciblant aussi bien les produits que les procédés de fabrication.

Les cadres formés seront aptes à maîtriser l'établissement des devis et auront reçus, lors de leur formation, les capacités nécessaires à la pratique de l'analyse de la valeur et à l'utilisation des logiciels d'organisation et d'optimisation de la production.

#### Compétences ou capacités évaluées

##### 1. Compétences communes au master régional N PdC

3 niveaux proposés : I (initiation) = réalisation de l'activité avec de l'aide ; U (utilisation) = réalisation de l'activité en autonomie ; M (maîtrise) = capacité à transmettre, voire à former à l'activité et la faire évoluer.

Compétences organisationnelles :

- Travailler en autonomie (M) : établir des priorités, gérer son temps, s'auto-évaluer, élaborer un projet personnel de formation.
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication (M).
- Effectuer une recherche d'information (M) : préciser l'objet de la recherche, identifier les modes d'accès, analyser la pertinence, expliquer et transmettre.
- Mettre en œuvre un projet (M) : définir les objectifs et le contexte, réaliser et évaluer l'action. Prendre en considération l'aspect technique, humain et financier.
- Réaliser une étude (M) : poser une problématique ; construire et développer une argumentation ; interpréter les résultats ; élaborer une synthèse ; proposer des prolongements.

Compétences relationnelles :

- Communiquer (M) : à l'écrit et à l'oral tant en français qu'en anglais. Etre clair, faire passer ses idées en maîtrisant les outils de communication.
- Animer, diriger une équipe de techniciens ou de cadres (M)
- Travailler en équipe (M) : s'intégrer, se positionner, collaborer
- S'intégrer dans un milieu professionnel (M) : identifier ses compétences et les communiquer, situer une entreprise ou une organisation dans son contexte socio-économique, identifier les personnes ressources et les diverses fonctions d'une organisation, se situer dans un environnement hiérarchique et fonctionnel, respecter les procédures, la législation et les normes de sécurité

##### 2. Compétences spécifiques à la spécialité Technologies Alimentaires Avancées

- Veiller au respect de la conformité des produits ( cahier des charges pour tous les intrants, conformité des produits finis par rapport aux spécifications ), au respect des procédures, des normes en vigueur et de la législation (M).
- En collaboration étroite avec la direction générale mettre en place, animer, gérer les différents système d'assurance qualité (ISO 9000, HACCP, BRC, IFS...) et assurer la formation interne des personnels (M).
- Optimiser la fabrication en terme de coûts, délais qualité et quantité tout en étant une force de proposition pour l'amélioration des procédés, et l'introduction de nouvelles technologies (M).
- Identifier les besoins des clients et collaborer à la mise au point et au développement de nouveaux produits avant de procéder aux essais (stade laboratoire, pilote puis industriel des nouveaux produits) (M).

### 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, les groupes de restauration collective, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, le conseil, les études, l'audit, l'administration d'état, les associations, les structures de formation et de recherche.

- Cadre technique de l'industrie pour le contrôle- qualité, l'assurance-qualité, le management de la qualité,
- Chargé d'études dans les organismes institutionnels,
- Responsable des achats, approvisionnements, de la logistique,
- Responsable qualité, environnement

- Responsable de laboratoire,
- Responsable de production agro-alimentaire, de site industriel,
- Responsable projets (innovation, nouveaux produits),
- Responsable hygiène et sécurité des aliments,
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior

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

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

#### Modalités d'accès à cette certification

##### Descriptif des composantes de la certification :

Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et de l'agroalimentaire. La formation s'articule autour du projet, instrument de la symbiose des savoirs, permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la mise en œuvre de la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés. Les diplômés ont également mis en œuvre lors de leur démarche projet une stratégie de travail collaboratif à distance via l'utilisation des outils informatiques.

L'enseignement du parcours régional tend à développer les compétences dans les domaines suivants :

- la maîtrise de l'innovation technologique dans les domaines alimentaires. Ainsi des méthodes de veille technologique participent de cette préoccupation ;

- la qualité est au centre de la formation. Des professionnels concourent à l'apprentissage des normes dans le domaine de l'alimentation, aussi bien par la connaissance des normes et des référentiels les plus utilisés mais aussi dans une perspective de développement de ces normes en particulier européennes et internationales ;

- le management est au centre de l'apprentissage par projet, les compétences des diplômés, au delà des savoirs faire et être sont aussi techniques.

##### Première année de Master : UE communes du Master régional

Biochimie alimentaire (5 ECTS)

Normes & qualité (5 ECTS)

Marketing (5 ECTS)

Technologies alimentaires 5 4ECTS)

Gestion de projet (5 ECTS)

Anglais scientifique (5 ECTS)

##### Première année de Master : UE spécifiques à la spécialité

Microbiologie1 (5 ECTS)

UCPP (5 ECTS)

Gestion financière et stratégique (5 ECTS)

Statistiques (4 ECTS)

Microbiologie 2 ou Bioinformatique (4 ECTS)

Stage (3 mois) (7 ECTS)

##### Deuxième année de Master

Cahier des charges (8 ECTS)

Formulation (10 ECTS)

Transfert industriel (10 ECTS)

Validation : maîtrise des procédés et de la qualité (5 ECTS)

Monographie et projet R&D(10 ECTS)

Anglais (2 ECTS)

Stage (15 ECTS)

#### 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	Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant contribué aux enseignements.
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant contribué aux enseignements.
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant contribué aux enseignements.
Par candidature individuelle	X	Au titre de la VAP 85 : enseignants-chercheurs et professionnels.
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 relatif au diplôme national de master (JO n°99 du 27 avril 2002, p 7631).

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

Arrêté du 25 mars 2011.

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

Décret n°2002-590 du 24 avril 2002 pris pour application du premier alinéa de l'article L.613-3 et de l'article L.613.4 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements de l'enseignement supérieur (JO du 26 avril 2002).

#### Références autres :

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

Publication de l'Observatoire de la Vie Etudiante (OVE) sur le site de l'université d'Artois :

<http://www.univ-artois.fr/l-universite/observatoire-de-la-vie-etudiante-ove>

#### Autres sources d'information :

Catalogue des formations sur le site de l'université d'Artois:

<http://www.univ-artois.fr/formations/les-formationen-a-l-universite-d-artois>

#### Lieu(x) de certification :

Université d'Artois : Nord-Pas-de-Calais Picardie - Pas-de-Calais ( 62) [Arras]

Université d'Artois

9 rue du Temple

BP 10665

62030 Arras cedex

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

Lens

#### Historique de la certification :

Le master TAA est le résultat des évolutions successives du DESS TAA (1993-2005). Le Master est ouvert en 2006.