

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Master Nutrition et Sciences des Aliments parcours Maîtrise de la Qualité et des Risques pour les Bonnes Pratiques de Fabrication en Industrie Agroalimentaire



Niveau d'étude
visé
BAC +5



ECTS
120 crédits



Durée
4 semestres



Composante
IT2S -
Institut des
Transversalités,
des Sports et de
la Santé



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

- Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et du management de l'agroalimentaire.
- La formation s'articule autour du projet permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés.
- Les diplômés mettent en œuvre, lors de leur démarche projet, une stratégie de travail collaboratif permettant d'appréhender le travail en équipe indispensable au processus d'amélioration des entreprises.
- Rythme d'alternance : M1 : lundi/mardi en formation, jeudi au vendredi en entreprise, M2 : lundi au jeudi en entreprise et vendredi/samedi en matin en formation).

Les étudiants formés doivent à l'issue de la formation être capables :

- de savoir déterminer les besoins d'implantation d'une ligne de production en locaux industriels, en énergies, en maîtrise des risques industriels et sanitaires
- de connaître le traitement des fluides industriels, traitement des eaux ainsi que les législations

- de Manager la Qualité, la sécurité et la production
- d'identifier, d'évaluer, de maîtriser et de gérer les risques dans les IAA
- aborder la fonction humaine dans l'entreprise.
- connaître les différentes composantes qui régissent la stratégie d'une société.
- comment diriger une réunion avec ses collaborateurs
- savoir gérer les conflits.
- connaître les différentes fonctions sociales dans l'entreprise : rôles et participants.
- savoir déterminer le coût du travail
- d'optimiser les capteurs, les mesures et les instrumentations utilisés en IAA

La formation est ouverte au dispositif VAE.

Savoir-faire et compétences

1. 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.

2. 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

3. Compétences spécifiques à la spécialité Maîtrise de la Qualité et des risques pour les bonnes pratiques de fabrication en IAA.

– Responsable de la mise en œuvre de la démarche qualité dans les industries agro-alimentaires en collaboration avec la direction :

- mettre en œuvre un plan d'action (M),
- organiser, animer des groupes de travail au sein de l'IAA (M),
- mettre en œuvre les procédures qualité (M),
- réaliser des audits internes (M),
- assurer le suivi des indicateurs qualité (M),

- concevoir, structurer et accompagner les processus de changement en anticipant leurs conséquences (M)

– Responsable de l'élaboration de la politique et du programme de prévention et de gestion des risques :

- apporter une expertise préventive et/ou curative des risques à tous les stades de la chaîne de production et de la distribution (M),

- recenser les événements indésirables (M),

- évaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'Homme (M),

- situer les problèmes dans leur cadre juridique (M),

- mettre en œuvre les actions correctives (M),

- coordonner les vigilances sanitaires (M),

- former le personnel à la gestion des risques sanitaires (M),

- mettre en œuvre et animer les groupes de travail pour la prévention des risques sanitaires (M).

– Responsable de la production :

- Mettre en œuvre une unité de production (M)

- Améliorer les pratiques de fabrication pour une optimisation des rendements (M),

- Organiser la transformation industrielle des produits alimentaires (M)

- Veiller au bon déroulement de l'ensemble du cycle de fabrication dans le respect des coûts, des délais et de la qualité (U)

- Veiller à la planification de la gestion des flux de production en tenant compte des approvisionnements, de l'enchaînement des séries de fabrication, de la gestion des stocks (M).

- Optimiser les installations industrielles ou proposer des optimisations, afin de répondre aux conditions d'hygiène, de qualité et de sécurité requises, dans le respect des

normes concernant les spécificités des produits transformés (périssables, fragiles...) et la sécurité des salariés (M).

- Appliquer les exigences de productivité et de rendement déterminées par la direction (M).
- Suivre les indicateurs de vente et mettre en œuvre ou préconiser des actions d'optimisation de la production (M).
- Mise en place et suivi des indicateurs de performance (M).

Organisation

Stages

Stage à l'étranger : Possible

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pendant 2 ans pour les étudiants inscrits en FA et FC
- Stage de 4 mois en Master 1 et 6 mois en Master 2 pour les étudiants inscrits en FI

Principales entreprises partenaires

- Boulangerie Louise • Häagen Dazs • Ajinomoto (filiale Japonaise) • Tereos (Beghin Say) • Bonduelle • Roquette • Candia • Royal Canin • Mondelez • Société des eaux de St Amand • Cristal Union • Ingrédia • Brasseries Ch'ti • Api Restauration • Leclerc • Pâtisserie Pasquier • Nestlé • Mac Cain • Lesaffre • Jean Caby • Danone • Lucullus

Admission

Conditions d'admission

Procédure de candidature : <https://www.uphf.fr/formation/candidatures-inscriptions>

Pour toutes personnes n'ayant pas le diplôme requis, possibilité de validation des acquis (VAP) pour accéder à la formation. Possibilité de validation des acquis de l'expérience VAE pour obtenir tout ou une partie du diplôme. Contact : formation.continue@insa-hdf.fr

Pour les étudiants internationaux hors UE : <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentication/login.html>

Modalités d'inscription

S'inscrire administrativement : pour tous : <https://inscription.uphf.fr/>

S'inscrire pédagogiquement : auprès de votre secrétariat pédagogique

Droits de scolarité

Consultez les montants des droits d'inscription [ici](#)

Pré-requis obligatoires

Biologie, microbiologie, Biochimie, génie des procédés, agroalimentaire, Sciences de la vie, chimie,...

Compétences nécessaires : Microbiologie, agroalimentaire

ECTS d'Accès : 180.0

Et après

Finalité Master : Professionnel

Insertion professionnelle

Agro-alimentaire, distribution, groupes de restauration collective, industrie pharmaceutique / cosmétique, conseil,

études, audit, administration d'état, associations, structures de formation et de recherche.

Intitulés métiers visés

- Responsable qualité, hygiène, sécurité sanitaire et environnement
- Responsable de production agro-alimentaire
- Responsable sécurité industrielle
- Hygiéniste
- Responsable des achats, approvisionnements, logistique
- Responsable de laboratoire
- Chargé de projet en I&D et R&D
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior
- Cadre technique de l'industrie pour le contrôle-qualité, l'assurance qualité, le management de la qualité
- Chargé d'études des organismes institutionnels

Taux de satisfaction : 100.0

Infos pratiques

Contacts

Contact Formation continue et alternance

☎ 03.27.51.18.05

✉ it2s@uphf.fr

Secrétariat de la Formation

☎ 03 27 72 33 03

✉ master-agro@uphf.fr

Laboratoire(s) partenaire(s)

LMCPA

Lieu(x)

📍 CAMPUS DE CAMBRAI

Programme

Liste des principaux enseignements

- Biochimie alimentaire
- Marketing
- Normes - qualité
- Gestion de projets
- Technologies alimentaires
- Organisation et gestion de la production
- Sécurité industrielle
- Formulation de produit alimentaire
- Physique des changements d'état
- Hygiène et sécurité alimentaire - conditionnement emballage
- Instrumentation sur les lignes de production
- Conception et réalisation d'unités industrielles de production
- Sécurité-environnement
- Management de la qualité industrielle
- Gestion des risques
- Management et ressources humaines
- Alimentation durable
- Conception de nouveaux produits alimentaires
- Anglais

Volume horaire global : 948 heures

Année 4

Semestre 7

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Activités entreprise (stage/apprentissage)	UE				6 crédits
Biochimie alimentaire	UE				4 crédits
Normes et Qualité	UE				4 crédits
Hygiène et sécurité sanitaire	UE				4 crédits
Phénomènes de transfert	UE				4 crédits
Anglais	UE				4 crédits
Module polytechnique	UE				4 crédits

Semestre 8

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Activité entreprise (stage/apprentissage)	UE				8 crédits
Technologies alimentaires	UE				4 crédits
Organisation et Gestion de la production agroalimentaire	UE				4 crédits
Gestion de projet	UE				4 crédits
Management et ressources humaines	UE				4 crédits
Anglais	UE				4 crédits
Module ouverture	UE				2 crédits

Année 5

Semestre 9

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Activité entreprise (stage/apprentissage)	UE				6 crédits
Management de la Qualité	UE				4 crédits
Gestion de crise et des risques sanitaires	UE				4 crédits
Formulation de produits alimentaires	UE				4 crédits
Instrumentation sur ligne de production alimentaire	UE				4 crédits
Anglais	UE				4 crédits
Module Polytechnique	UE				4 crédits

Semestre 10

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Activité entreprise (stage/apprentissage)	UE				4 crédits
Projet Tutoré	UE				6 crédits
Conception et réalisation d'unité industrielle de production	UE				4 crédits
Environnement et alimentation durable	UE				4 crédits
Conception de produit alimentaire et Nutrition	UE				4 crédits
Marketing	UE				4 crédits
Sécurité industrielle	UE				4 crédits