

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17637**

Intitulé

MASTER : MASTER Domaine: Sciences-Technologies-Santé Mention: Écosystèmes , Agrosystèmes et Développement durable (EADD)

Spécialités:Productions Végétales et Industries Agro-alimentaires (PVIA)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université de Picardie Jules Verne - Amiens	Président de l'université de Picardie, Recteur de l'Académie

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

210s Polyculture-élevage, 211s Productions végétales

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le diplôme forme des professionnels pour les secteurs d'activité des productions végétales et / ou des industries agroalimentaires

- Ce professionnel effectue des missions techniques ou économiques dans des organismes publics ou privés, visant l'amélioration de la qualité des produits et l'accroissement des rendements de production. Il est chargé de la recherche fondamentale ou appliquée (expérimentation en laboratoire ou en station), de la mise en place d'études, d'enquêtes et de la diffusion des connaissances. Il fournit aux professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire un ensemble de résultats ou d'informations directement applicables (méthodes et références). Il conçoit, définit et effectue des travaux de création et d'amélioration de variétés végétales à usage agro-alimentaire.

Ce professionnel conçoit, définit, organise et met en oeuvre, les différentes étapes d'un programme d'amélioration végétale, pour la sélection d'espèce à usage agro alimentaires plus performantes.

- Ce professionnel participe à la détermination des objectifs de production dont il est responsable (coûts, délais, qualité, quantité). Il organise, met en oeuvre, optimise et suit la fabrication en fonction de ces objectifs. Il contribue à l'élaboration de la politique d'évolution des moyens de production et à l'amélioration des produits et des procédés. Il assume des responsabilités techniques variables selon la taille de l'entreprise, sa localisation, les quantités produites, le nombre de références, le niveau et l'organisation hiérarchique, le degré d'automatisation... .

- Ce professionnel conçoit, définit, organise et met en oeuvre les différentes procédures garantissant la qualité des produits. Il supervise et suit le contrôle des matières premières, des moyens de production, des produits semi-finis et des produits finis. Il participe à l'amélioration des procédés de fabrication, de l'organisation de la production et des équipements productifs. Il peut coordonner l'ensemble des actions qualité dans l'entreprise.

- Ce professionnel conçoit, définit et effectue les travaux de conception et de développement des nouveaux produits ou des nouveaux procédés en milieu industriel, ainsi que les études d'amélioration des produits et procédés existants. Il réalise des recherches appliquées, des études, des mises au point, des analyses, des essais, ou la mise en oeuvre des innovations.

Pour chacune de ces activités, ce professionnel peut animer et diriger des équipes d'ouvriers, de techniciens ou de cadres. Il peut aussi négocier et gérer le budget de son service.

Le diplômé a acquis des compétences techniques de base et peut :

- Capitaliser et Analyser les informations techniques ou économiques sur le domaine étudié.
- Utiliser les résultats obtenus régulièrement par les agents techniques et les conseillers pour mettre en place les outils nécessaires aux actions de développement (technologies, organisation...).
- Apporter une aide technique aux professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire.
- Diffuser les résultats d'études ou de recherches auprès du public (rédaction d'articles de presse, réunions...).
- Etablir et mener à bien un programme de sélection végétale en combinant activités et contrôles en laboratoire et suivi d'essais en champs
- Optimiser la fabrication en termes de coûts, délais, qualité et quantité.
- Gérer les capacités et les moyens de production (équipements, matières et hommes) en fonction des prévisions de charges et faire appel, éventuellement, à la sous-traitance.
- Etablir le programme de fabrication, en liaison avec les services situés en amont et en aval de la production.
- Suivre et superviser le déroulement de la fabrication, en veillant au respect du cahier des charges.
- Proposer des améliorations des procédés, des produits et de l'outil de production.
- procéder aux essais des nouveaux produits.
- Animer et gérer l'équipe de fabrication (communiquer, diriger, encadrer, former, informer, participer aux recrutements).
- Assurer la prévention en matière de sécurité et d'environnement.
- Participer aux projets d'investissements
- Définir et mettre en oeuvre les méthodes de contrôle qualité.

- Suivre le contrôle de la qualité des matières premières et des moyens de production.
- Contrôler la qualité des prestations des sous-traitants.
- Superviser le contrôle des procédés de fabrication.
- Veiller au respect de la conformité des produits finis (cahier des charges, législation, normes, spécifications...).
- Diagnostiquer les causes des imperfections des procédés et proposer des améliorations.
- Optimiser la qualité de la production.
- Participer à la définition de la politique de qualité dans l'entreprise.
- Transmettre les méthodes et l'état d'esprit de la qualité.
- Proposer des axes de recherche.
- Mener à terme des recherches appliquées.
- Etablir les cahiers des charges.
- Etudier les avant-projets et les projets.
- Concevoir et expérimenter les prototypes, les produits et les procédés nouveaux.
- Evaluer le retour d'investissement (coûts, rentabilité...).
- Constituer les dossiers techniques.
- Coordonner et gérer globalement un projet d'étude.
- Animer et diriger des équipes et des hommes.

Le diplômé a de plus acquis, lors des projets effectués au sein de son Master, les capacités de :

- Suivre et se conformer à des processus méthodologiques rigoureux.
- Intégrer des informations de sources variées.
- Analyser et synthétiser des informations scientifiques et techniques.
- Développer des liaisons techniques et relationnelles avec les autres.
- S'adapter à des thèmes de recherche variés.
- S'exprimer en public pour présenter et argumenter ses projets et résultats.
- Négocier avec des interlocuteurs variés et prendre en compte leur avis.
- S'adapter en permanence aux nouvelles technologies et aux différents projets

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

Ce professionnel travaille en entreprise, dans des organismes publics, parapublics ou privés, en laboratoire public ou privé.

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Agronome, ingénieur agricole, expérimentateur en agriculture, expérimentateur en produits phytosanitaires, Expert agricole et foncier/ chargé d'études agricoles, producteur de semences (semencier), sélectionneur agricole.
- Cadre technique de la production, Responsable de production ou de fabrication, Chef d'atelier, chef d'exploitation,
- Cadre technique de contrôle qualité, responsable ou assistant qualité, responsable ou assistant en contrôle qualité, auditeur qualité, consultant qualité, ingénieur assurance qualité, qualityicien, Chef du laboratoire de contrôle, Chef du service contrôle, Chef du service contrôle qualité
- Cadre technique d'études recherche et développement, ingénieur de conception et développement, chef de projet, ingénieur de projet, ingénieur de laboratoire, chargé d'études.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

A1301 : Conseil et assistance technique en agriculture

H1501 : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

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

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Réglementation d'activités :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La formation se déroule sur 4 semestres, Les trois premiers semestres constituent la formation scientifique et technique avec en plus un

stage de trois mois au deuxième semestre. Le dernier semestre étant un stage de fin d'études d'une période de six mois. Les trois premiers semestres comportent des Unités d'Enseignements (UE) obligatoires et optionnelles. Les UE obligatoires regroupent les compétences techniques et connaissances scientifiques communes acquises par les diplômés. Les UE optionnelles sont des spécialisations choisies et acquises par le diplômé en fonction de son projet professionnel. Chaque semestre est validé par l'évaluation de l'ensemble des UE du semestre donnant 30 ECTS. L'évaluation de chaque UE comporte un contrôle continu et un contrôle terminal. La notation des stages est prise en compte dans l'obtention d'un semestre et est évaluée par un rapport écrit, une soutenance orale et par l'appréciation du maître de stage de l'entreprise.

La certification s'obtient après évaluation portant sur 5 champs distincts concernant les unités suivantes :

- 1 - Productions végétales et fabrication en industries agroalimentaires

- Aborder de façon détaillée l'exploitation de la génétique en Amélioration traditionnelle des espèces à usage agroalimentaire ainsi que l'apport des biotechnologies végétales pour cette amélioration. (Multiplication conforme, Haploïdie, Variabilité, Génie génétique, Grandes lois de la génétique et de la sélection, Reproduction sexuée et multiplication végétative, Différents systèmes de sélection au champ, Critères de sélection)
- Descriptions d'espèces végétales lignocellulosiques et oléagineuses utiles, particularités de leur culture et de leur exploitation dans les domaines agroalimentaire et agro industriels,
- Connaître comment on exploite les microorganismes dans l'industrie agroalimentaire (Croissance microbienne, Métabolisme et régulations, Bioréacteurs et capteurs, Bioconversions, Conduite d'une production de métabolites, Applications industrielles : les levains, production d'acides aminés, production d'antibiotiques, Traitement des effluents industriels)
- Maîtrise des différentes techniques utilisées dans les industries agroalimentaires pour la stabilisation biologique et les principes physiques qui leurs sont associés (Applications aux techniques de séchage, Traitements de séparation sur membrane, Centrifugation, Traitements thermiques, Barèmes de stérilisation, Les aspects qualité-texture, Traitements et préservations des aliments, Conditionnement et emballage)
- Montrer les règles à respecter pour cultiver efficacement les plantes à usage agroalimentaire (agronomie) ainsi que les moyens de luttés contre les ravageurs des cultures (phytopathologie, notion de pesticides et notion de lutte intégrée).
- Montrer l'existence de méthodes alternatives à la protection des cultures dans un contexte d'agriculture durable, Gestion et rentabilisation des cultures en considérant l'environnement comme un allié, Incitation à une gestion plus rigoureuse et à des choix plus judicieux parmi les moyens de lutte, afin de réduire l'emploi des pesticides et leurs risques

4 - Formation complémentaire

Cette certification apporte, en parallèle d'une formation scientifique et technique, une formation complémentaire grâce à des modules « outils » et des modules nécessaires à l'intégration professionnelle

- L'anglais est proposé à chaque semestre pour développer la capacité de s'exprimer en anglais lors de réunion professionnelle
- Des UE de statistiques et d'informatique sont proposées pour que le diplômé puisse maîtriser ces outils d'analyse et l'utilisation de logiciels présent en entreprise
- Pour faciliter l'intégration professionnelle de nos diplômés, nous les sensibilisons aux techniques de construction d'un Curriculum Vitae, de lettres de motivation, à l'Analyse et préparation des différentes étapes d'une insertion professionnelle (analyse d'une annonce d'embauche, préparation à la lettre de candidature et au projet professionnel puis simulation d'entretiens d'embauche).
- Donner des notions, essentielles pour un cadre, sur la communication et le management, en Entreprise (Le rôle du cadre dans la Communication et le Management, Le cadre à l'interface des services de l'entreprise, Fédération des équipes, Vendre ses idées)
- Par des exemples associés à une réflexion de groupe, montrer aux étudiants les différentes étapes importantes qui peuvent conduire à la mise en place et à la réalisation d'un projet de création d'entreprise. Démontrer que chacun est un entrepreneur en puissance et donner les définitions du cadre législatif relatif au droit du travail

5 - Réalisation de projets dans la formation et dans le cadre de deux stages en entreprise

- Lors des 3 premiers semestres, les étudiants guidés et conseillés par un tuteur universitaire, préparent un dossier, en relation avec les activités d'une entreprise, sur un projet (vie d'un produit, d'une filière, d'un secteur, projet innovant ou un programme de recherche / développement). Ce dossier est soutenu devant l'ensemble de la promotion et devant un jury d'universitaire et de professionnels
- Deux stages sont imposés dans cette formation, un de trois mois en première année (semestre 2) et un de six mois en deuxième année (semestre 4). Ces stages permettent la réalisation d'un projet dans et pour une entreprise des Productions Végétales ou des Industries Agro-alimentaires. Chaque étudiant dispose d'un maître de stage dans l'Entreprise et d'un tuteur universitaire, ce stage est validé par l'évaluation d'un Mémoire et d'une soutenance devant un jury composé d'universitaire et de professionnel.

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 en terme de 70% enseignants universitaires et 30 % de professionnels
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements en terme de 70% enseignants universitaires et 30 % de professionnels
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Personnes ayant contribué aux enseignements en terme de 70% enseignants universitaires et 30 % de professionnels
Par expérience dispositif VAE	X		Personnes ayant contribué aux enseignements en terme de 70% enseignants universitaires et 30 % de professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Autres certifications :	

Base légale

Référence du décret général :

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

MST PVIA, date de création : 1985 et habilitation 1985 n°900737

Arrêté de création du master : Décret no 2002-604 du 25 avril 2002 modifiant le décret no 99-747 du 30 août 1999 relatif à la création du grade de master

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

nombre de titulaires de la certification depuis 3 ans :

2007-2008 : 30, 2008-2009 : 23, 2009-2010 : 25 avec environ 60% de femmes et 40% d'hommes.

Autres sources d'information :

UFR des Sciences
33 rue Saint-Leu
80039 AMIENS CEDEX 1
Tél. 03.22.82.75.22

Université de Picardie Jules Verne
Chemin DU THIL
80025 AMIENS CEDEX 1
<http://www.u-picardie.fr>

Site internet de l' autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Ministère chargé de l'enseignement supérieur : Nord-Pas-de-Calais Picardie - Somme (80) [Amiens]

Université de Picardie Jules Verne
Chemin DU THIL
80025 AMIENS CEDEX 1
<http://www.u-picardie.fr>

UFR des Sciences
33 rue Saint-Leu
80039 AMIENS CEDEX 1

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

Université de Picardie Jules Verne - Amiens - Somme
UFR des Sciences - Amiens - Somme

Historique de la certification :

La MST Productions Végétales et Industries Agro-alimentaires (PVIA -habilitation 1985 n°900737) a été créée en 1985.

Puis en 2000, elle s'est transformée en IUP Productions Végétales et Industries Agro-alimentaires formation possédant 2 niveaux d'entrée (bac +1 et bac +2) et 3 niveaux de sorties possibles (Deug PVIA, Licence PVIA et Maîtrise PVIA). Suite à la mise en place de la réforme LMD en 2004, l'IUP PVIA propose 3 années de formation avec des niveaux d'entrée à BAC+2 et BAC+3 ,et 2 niveaux de sorties possibles : Licence PVIA, (année préparatoire L3 Bac + 3) et Master PVIA (Bac+5).

Cette formation de Master PVIA est intégrée dans un cursus universitaire de 3 années de type IUP