

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24706**

Intitulé

MASTER : MASTER Sciences et technologies mention Agrosociétés spécialité produits de consommation alimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Aix-Marseille Université	Rectorat de l'Académie d'Aix Marseille, Président de l'Université d'Aix Marseille

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

110f Spécialités pluri-scientifiques (application aux technologies de production), 221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 221r Contrôle de qualité alimentaire

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Dans le domaine de l'agroalimentaire, ce professionnel maîtrise les outils et méthodes de la démarche qualité, les procédés de fabrication et technologies associées ainsi que le management. Ainsi dans ce domaine :

- il organise, optimise et supervise les moyens et les procédés de fabrication, dans un objectif de production de biens ou de produits, selon des impératifs de sécurité, environnement, qualité, coûts, délais, quantité
- il organise et coordonne la mise en place de la qualité des produits et services, sur l'ensemble des process et structures de l'entreprise industrielle et en assure le suivi selon les normes et la réglementation en vigueur
- il élabore et fait évoluer les référentiels des procédures qualité et consignes hygiène, sécurité et environnement (QHSE) et contrôle la conformité de leur application
- il sensibilise et forme les personnels à l'organisation, la démarche QHSE et à la prévention des risques
- il coordonne un projet, une équipe ou un service.

Les diplômés sont des hommes et des femmes de terrain, cadres polyvalents à haut niveau de compétences. Leurs compétences leur permettent d'intégrer et de dominer les problèmes de l'entreprise agroalimentaire et d'assurer ainsi de multiples fonctions :

- Ils maîtrisent les normes qualité, environnementales et sécurité pour suivre et analyser les données qualité, hygiène, sécurité environnement et déterminer les évolutions et améliorations à apporter
- Ils maîtrisent la législation et les techniques d'audit pour piloter le suivi du processus qualité à tous les niveaux, dans toutes les fonctions de l'entreprise
- Ils maîtrisent le process de fabrication et les technologies associées, pour établir les rapports de production, définir les modalités d'industrialisation des productions et coordonner la mise en fonctionnement des équipements et installations par des tests et essais
- Ils maîtrisent les méthodes d'organisation du travail pour optimiser la production (implantation des ateliers, flux, planification) et proposer des évolutions et améliorations d'organisation, de productivité et de logistique
- Ils maîtrisent les techniques de management pour accompagner le personnel dans les processus de changements organisationnels et/ou méthodologiques

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

Ce professionnel travaille dans le secteur agroalimentaire, au sein des entreprises industrielles, de bureaux d'études et ingénierie, d'organismes de recherche et développement, de services d'audit et de contrôle privé ou public, en relation avec différents services et intervenants (production, qualité, maintenance, clients, fournisseurs, CHSCT, auditeurs...).

Le détenteur de ce diplôme peut assurer les fonctions de :

Ingénieur polyvalent en industrie agroalimentaire
Responsable de production
Responsable Hygiène Sécurité Qualité Environnement
Chef de projets études industrielles
Assistant / animateur Qualité
Responsable Recherche et Développement

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

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

H2502 : Management et ingénierie de production

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

M1402 : Conseil en organisation et management d'entreprise

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Ce master, organisé sur 4 semestres de 30 crédits (ECTS). Les deux premiers semestres sont communs, le semestre 3 est distinct suivant le choix de parcours (Ingénierie de la Production Alimentaire (IPA - Université d'Avignon) ou Management et Qualité en Alimentaire (MQA - Université d'Aix Marseille)), le semestre 4 consiste en un stage.

Le volume horaire de la 1ère année est de 600 h, hors projets et stage (2 mois minimum) et celui de la 2ème année est de 300 h, hors projets et stage (5 mois minimum).

Semestre 1

Sciences des aliments : chimie des constituants alimentaires, microbiologie alimentaire, nutrition, toxicologie, Etude des transferts et échanges (15 ECTS)

Base de l'analyse des aliments, Analyse de données (6 ECTS)

Gestion de l'eau industrielle (3 ECTS)

Préparation au projet professionnel (3 ECTS)

Anglais (3 ECTS)

Semestre 2

Base de la technologie des aliments : Transformation et Conservation des aliments, Techniques analytiques instrumentales (12 ECTS)

Produits alimentaires intermédiaires, Formulation, Analyse sensorielle (6 ECTS)

Management de la qualité (3 ECTS)

Anglais (3 ECTS)

Stage en laboratoire ou entreprise (6 ECTS)

semestre 3 parcours IPA

Projet de création Innovant (6 ECTS)

Eco-procédés et Eco-évaluation en industrie agroalimentaire (6 ECTS)

Gestion d'une unité de production (6 ECTS)

Droit, Propriété intellectuelle et Marketing en agroalimentaire (3 ECTS)

Qualité, Hygiène et Sécurité (3 ECTS)

Anglais (3 ECTS)

Compromis sécurité microbiologique / qualités des produits alimentaires (3 ECTS)

semestre 3 parcours MQA

Anglais (3 ECTS)

Projet de création innovant (6 ECTS)

Management HSE : de la norme à l'audit (6 ECTS)

Management en entreprises (3 ECTS)

Innovation en IAA : de l'analyse à la traçabilité (3 ECTS)

Législation alimentaire (3 ECTS)

Management Qualité en laboratoire (3 ECTS)

Droit, Propriété intellectuelle et Marketing en agroalimentaire (3 ECTS)

semestre 4

Stage en entreprise (30 ECTS)

Les UE sont fondamentales et font l'objet d'un examen terminal et/ou de contrôle continu.

Le stage et le mémoire de S2 et de S4 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 6 mois en milieu industriel avec rédaction d'un mémoire. Il est aussi demandé une maîtrise de la langue anglaise.

Le bénéfice des composantes acquises peut être gardé sans limitation de durée.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Jury composé de 60 % d'enseignants et 40 % de professionnels
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Jury composé de 60 % d'enseignants et 40 % de professionnels
En contrat de professionnalisation	X	Jury composé de 60 % d'enseignants et 40 % de professionnels
Par candidature individuelle	X	Jury composé de 60 % d'enseignants et 40 % de professionnels
Par expérience dispositif VAE	X	jury composé d'enseignants et de professionnels conformément aux textes

	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

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

Arrêté d'habilitation du diplôme n° 20080626 en date du 6 novembre 2013

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

décret VAE - Code de l'éducation : article L 613-3

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Diplômés femmes/hommes sur les sites d'Avignon et de Marseille

2012-2013 : 30 F, 12 H

2013-2014 : 28 F, 10 H

2014-2015 : 30 F, 10 H

Autres sources d'information :

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

http://bio-sciences.univ-amu.fr/agrosciences_pca

Lieu(x) de certification :

Aix-Marseille Université : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Bouches-du-Rhône (13) [MARSEILLE]

Avignon ; Marseille

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

Avignon : Campus Agroparc Marseille AMU: Campus St Jérôme

Historique de la certification :