

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30033**

### Intitulé

MASTER : MASTER Nutrition et Sciences des Aliments

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Université Paris-Saclay

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Président de l'Université Paris-Saclay, Recteur de l'Académie de Versailles

### Niveau et/ou domaine d'activité

**I (Nomenclature de 1969)**

**7 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 222 Transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique), 331 Santé

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du diplôme est un spécialiste des processus de conditionnement, des méthodes analytiques de contrôle ou de la prévention des risques alimentaires dans les industries agroalimentaires.

- Il valide les processus de contrôle des aliments à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'aux analyses des produits finis, pour les secteurs de l'alimentaire, de la santé et du diagnostic, dans celui des biotechnologies industrielles ou encore environnementales.

- Il met en place les démarches d'assurance qualité et d'amélioration continue au sein de l'usine de fabrication.

- Il conçoit les systèmes industriels de production, en tenant compte des spécificités de la matière première biologique animale ou végétale transformée, y compris pour le domaine de l'agriculture biologique.

Compétences professionnelles :

- Maîtriser l'ensemble des outils dont le biologiste dispose actuellement pour mener à bien un diagnostic, la définition d'objectif et leur réalisation,

- Utiliser les connaissances académiques suffisantes pour échanger dans un projet dans le domaine de la biologie, de la biochimie, de la nutrition, de la microbiologie alimentaire et industrielle, des systèmes de transformation, de la prévention des risques dans les aliments, du génie des procédés, de la formulation, de l'analyse sensorielle et des sciences des matériaux au travers de l'évaluation des unités d'enseignement.

- Utiliser les connaissances approfondies dans les matières fondamentales (Nutrition, Microbiologie, Virologie, Parasitologie, risques),

- Maîtriser l'environnement réglementaire, marketing, juridique, financier des entreprises de l'innovation en biotechnologies,

- Utiliser les connaissances professionnelles nécessaires dans le domaine de la transformation des produits issus de l'agriculture et de la forêt en aliments ou en produits non alimentaires et de les mettre en œuvre.

Compétences transversales et linguistiques :

- Travailler en autonomie : 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.

- Effectuer une recherche d'information : préciser l'objet de la recherche, identifier les modes d'accès, analyser la pertinence, expliquer et transmettre.

- Mettre en œuvre un projet : définir les objectifs et le contexte, réaliser et évaluer l'action. Prendre en considération l'aspect technique, humain et financier.

- Réaliser une étude : poser une problématique ; construire et développer une argumentation ; interpréter les résultats ; élaborer une synthèse ; proposer des prolongements.

Compétences relationnelles :

- Communiquer : 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 une équipe de techniciens ou de cadres

- Travailler en équipe : s'intégrer, se positionner, collaborer

- S'intégrer dans un milieu professionnel : 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

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

L'agroalimentaire et la distribution, l'agriculture, les groupes de restauration collectives, la Santé, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, l'Environnement, le conseil, les études, l'audit, l'administration d'état, les associations, les structures de formation et de recherche.

- Attaché de recherche clinique (secteur hospitalier ou centre de recherche clinique privé)
  - Chef de produit / assistant chef de produit en industrie pharmaceutique
  - Chef de projet
  - Consultant dans le secteur agroalimentaire.
  - Evalueur ou gestionnaire de risque
  - Fonctions de contrôle en laboratoire d'analyses.
  - Ingénieur chargé d'études en Agences et instituts publics
  - Ingénieur conseil en nutrition dans un groupe agroalimentaire
  - Ingénieur en recherche et développement dans les groupes et PME agroalimentaires
  - Ingénieur sécurité
  - Manageur de projets analytiques
  - Qualiticien et dans le management de la qualité
  - Responsable qualité
  - Technico-commerciale, marketing, réglementaires, de production ou de communication scientifique
  - Toxicologue
- Entreprises types : Danone, Nestlé, Roquette, Bleu Blanc Cœur, Synadiet, Seb, Oxlane, Dukan...

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

K2402 : Recherche en sciences de l'univers, de la matière et du vivant

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

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

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Ce master comprend 2 voies de M1 et 7 parcours de M2, dont 3 peuvent être suivis en **apprentissage (A)**

La première année (M1) est construite, selon deux grands ensembles :

1. Une formation à la démarche scientifique (qui comprend d'une part des enseignements disciplinaires relativement larges dans le champ de la mention considérée (les sciences et procédés alimentaires, et la biologie intégrative ) et, d'autre part, des formes d'apprentissage diversifiées au contact de la recherche (stages en laboratoire ; synthèse bibliographique critique sur un thème donné ; formulation de questions de recherche et élaboration de protocoles adaptés, etc.). Parmi les enseignements disciplinaires, la moitié est générique, l'autre optionnelle, visant à donner les premiers éléments pour aborder la spécialité retenue en 2<sup>e</sup> année.

2. Des formations de base et d'ouverture, jugées nécessaires à l'appréhension de la complexité du vivant et de l'environnement : mathématiques appliquées et modélisation ; sciences sociales, économiques et de gestion ; ouverture sur le monde de l'entreprise et des services ; maîtrise de l'anglais. Dans le cadre de l'UE préparation au projet professionnel et personnel, l'objectif de cet enseignement est de permettre à l'étudiant de personnaliser son parcours en lien avec son projet professionnel.

La seconde année comporte pour l'essentiel des approfondissements disciplinaires liés à la spécialité retenue et un stage long, dans un environnement de recherche (public ou privé).

Liste des parcours relevant de la mention :

M2 Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation

M2 Food Innovation and Product Design - Erasmus Mundus

M2 Ingénierie des produits & des procédés **(A)**

M2 Microbiologie & génie biologique **(A)**

M2 Nutrition & santé **(A)**

M2 Recherche & développement en stratégies analytiques

M2 Toxicologie, environnement, santé

Descriptifs détaillés de ces parcours sur :

<https://www.universite-paris-saclay.fr/fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments#mention>

### 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	Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels
En contrat d'apprentissage	X	Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels
Après un parcours de formation continue	X	Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels

En contrat de professionnalisation	X	Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels
Par candidature individuelle	X	Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Au moins 2 professionnels (personne ayant une activité principale autre que l'enseignement) et une majorité d'enseignants-chercheurs

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
	- <i>Erasmus Mundus master in « Food innovation and product design »</i> - <i>Master européen (European Master in Food Studies)</i>

#### Base légale

##### Référence du décret général :

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

Arrêté du 10 juillet 2015 accréditant la Communauté d'universités et établissements Université Paris-Saclay en vue de la délivrance de diplômes nationaux  
N°20150161

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

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

<https://www.universite-paris-saclay.fr/fr/formation/masters>  
Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français  
<http://www.chlorofil.fr>  
<http://www.educagri.fr>  
<http://www.agriculture.gouv.fr>

##### Lieu(x) de certification :

Université Paris-Saclay : Île-de-France - Essonne ( 91) [Saint Aubin]  
Université Paris-Saclay Route de l'Orme aux Merisiers - RD 128 - 91190 Saint-Aubin

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

AgroParisTech (Versailles et Jouy en Josas)  
Université Paris-Sud (Orsay)  
Ireland (Dublin Institute of Technology) (second semestre pour M2 Erasmus mundus)

##### Historique de la certification :