

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 25852**

Intitulé

MASTER : MASTER Sciences technologies santé, mention Nutrition, sciences des aliments

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Président de l'Université, Ministère de l'Enseignement Supérieur, Recteur de l'Académie, Chancelier des Universités

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

21547 bonnes pratiques hygiène agroalimentaire, 21568 audit qualité sécurité agroalimentaire

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du diplôme est un spécialiste de la prévention des risques alimentaires, qui est une préoccupation essentielle des industries agroalimentaires. Pour cela, le contrôle des aliments à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'aux analyses des produits finis, est primordial.

- Mise en place d'une démarche d'assurance qualité et d'amélioration continue au sein de l'usine de fabrication.
- Conception et la performance d'un système industriel de production, en tenant compte des spécificités de la matière première biologique animale ou végétale transformée.

L'objectif vise, à travers les connaissances scientifiques et techniques dispensées, à former le futur cadre à des méthodes de travail telles qu'il pourra assimiler et appliquer les technologies au fur et à mesure de leur développement.

1. Compétences communes au master régional NPdC

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 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).

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 collectives, 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,
- Auditeur
- Responsable Qualité,
- Responsable projets (innovation, nouveaux produits),
- Responsable hygiène et sécurité des aliments,
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires,
- Responsable HQSE (Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement) en IAA,
- Auditeur junior en cabinet conseil
- Responsable production
- Ingénieur de Recherche

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

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

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

M1703 : Management et gestion de produit

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le cursus comprend :

- un pré-cycle universitaire de 3 ans à l'issue duquel est délivré le diplôme de Licence (180 crédits ECTS) correspondant à l'acquisition de bases scientifiques essentielles.
- un cycle de 2 ans à l'issue duquel est délivré le diplôme de Master agroalimentaire régional Nord Pas de Calais (120 crédits ECTS) correspondant à des périodes d'approfondissement de connaissances, de réalisation de projets et d'acquisition de compétences spécifiques notamment par deux stages de longue durée en France ou à l'étranger.

Première année de Master : UE communes du Master régional

Biochimie alimentaire (4 ECTS)

Normes & qualité (4 ECTS)

Marketing (4 ECTS)

Technologies alimentaires (4 ECTS)

Gestion de projet (4 ECTS)

Anglais scientifique (4 ECTS)

Première année de Master : UE spécifiques à la spécialité

Génie métabolique et Bioréacteurs (5 ECTS)
 Biotechnologie et génie génétique en agroalimentaire (5 ECTS)
 Formulation de produit (5 ECTS)
 Physique des changements d'état (5 ECTS)
 Espagnol ou Allemand (2 ECTS)
 Hygiène et sécurité alimentaire - conditionnement emballage (5 ECTS)
 Instrumentation sur les lignes de production (5 ECTS)

UE professionnalisant : Stage de 4 mois (8 ECTS)

Deuxième année de master
 Conception et réalisation d'unités industrielles de production (5 ECTS)
 Sécurité-environnement (5 ECTS)
 Management de la Qualité industrielle (5 ECTS)
 Gestion des risques (5 ECTS)
 Conception et réalisation d'un produit alimentaire (5 ECTS)
 Techniques de communication pour l'entreprise (5 ECTS)
 Santé et Sciences de la consommation (5 ECTS)
 Projet tutoré (5 ECTS)
 Anglais (5 ECTS)
 Management et Ressources Humaines (5 ECTS)
 Allemand ou Espagnol (5 ECTS)

UE professionnalisant : Stage de 6 mois ou contrat d'apprentissage d'1 an (20 ECTS)

La 2ème année du Master peut être réalisée en Formation par Apprentissage

Modalités de contrôle des connaissances :

Les connaissances sont évaluées par contrôle continu, mini-projets, projets, examen sur table, oraux et présentation devant un jury selon les composantes

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	Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels
En contrat d'apprentissage	X	Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels
Par candidature individuelle	X	Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Enseignants, 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 (J.O Numéro 99 du 27 avril 2002)

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

Arrêté du 3 juillet 2015, n°20150104

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret N°2002-590 du 24 avril 2002

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

<http://www.univ-valenciennes.fr>

<http://www.univ-valenciennes.fr>

Autres sources d'information :

<http://www.univ-valenciennes.fr/ISTV>

Lieu(x) de certification :

Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis, Le Mont Houy, 59313 Valenciennes cedex 9

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

Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis- Institut des Sciences et Techniques de Valenciennes,
Centre Universitaire "La Forêt"- 6 rue de Rambouillet - 59400 Cambrai

Historique de la certification :