

Domaine

Sciences, Technologie, Santé

Modalités de formation

Formation initiale
Formation continue
En alternance

Effectifs

Capacité d'accueil : 18 étudiants

Lieu(x) de formation

UFR des Sciences

Contact

Formation continue :

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

Formation initiale :

Anaïs Baunée

anaïs.baunée@u-picardie.fr

Candidature

<https://www.u-picardie.fr/formation/candidater-s-inscrire/>

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

Niveau de sortie : Niveau I (supérieur à la maîtrise)

Prise en charge des frais de formation possible

Volume horaire : 355 h en M2

Demander une étude personnalisée de financement : <https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation>

En savoir plus sur la Formation continue : <https://www.u-picardie.fr/sfcu/>

MASTER SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT PRODUCTIONS ET INNOVATIONS AGROALIMENTAIRES, MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET ENVIRONNEMENT INDUSTRIEL (M1 - M2)

Objectifs

Formation scientifique et technique ayant pour objectif de former de futurs cadres en Industries Agroalimentaires (IA). Réponse aux attentes croissantes des acteurs du secteur en termes de sécurité alimentaire, traçabilité, management de la qualité et respect environnemental, de la production agricole à la transformation en produits alimentaires. Partenariat fort et ancien (1985) avec le monde socioprofessionnel. Insertion professionnelle efficace et rapide des diplômés.

Le master est ouvert à la formation initiale et à la formation continue. Il peut être réalisé en alternance sous contrat de professionnalisation ou en apprentissage sur les 2 années de master ou sur l'année de master 2.

Compétences

- Établir un programme de fabrication,
- Innover,
- Proposer des améliorations de procédés, des produits et de l'outil de production,
- Optimiser la fabrication en termes de coûts, délais, qualité et quantité,
- Assurer la qualité, l'hygiène et la sécurité et répondre aux exigences environnementales,
- Réaliser des audits,
- Assurer le respect des normes et réglementations,
- Animer et gérer une équipe,
- Assurer la prévention en matière de sécurité et d'environnement et suivre le contrôle des matières premières et des moyens de production.

Après la formation

Débouchés professionnels

- Responsable production, transformation,
- Responsable qualité, consultant/auditeur qualité- responsable de laboratoire de contrôle,
- Responsable hygiène sécurité environnement,
- Cadre en R&D, en conception et développement,
- Chef de projet,
- Chargé d'études.

Organisation

En deuxième année, les étudiants suivent l'ensemble des unités d'enseignement (UE) du parcours choisi. La pédagogie s'effectue en partie par projets individuels ou de groupes qui sont évalués en contrôle continu.

L'intégration de professionnels dans les enseignements (environ 35% des heures d'enseignement) renforce la professionnalisation de la formation. Les étudiants ont le choix entre le stage long de 5 mois minimum en formation initiale ou une alternance.

Contrôle des connaissances

Contrôles continus et/ou Partiels et/ou Examens terminaux.

Détails sur la page web de l'UFR.

Responsable(s) pédagogique(s)

Responsable du Master

Frédéric Dubois

frederic.dubois@u-picardie.fr

Responsable de parcours

Manuella Catterou

Références & certifications

Codes ROME :

- H : Industrie
- H02 : Production industrielle
- H01 : Etudes et supports techniques à l'industrie
- H12 : Conception, recherche, études et développement
- H13 : Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels
- H21 : Alimentaire
- H25 : Direction, encadrement et pilotage de fabrication et production industrielles
- K24 : Recherche

Programme

SEMESTRE 1 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
BONUS OPTIONNEL MASTER 1 SEMESTRE 1					
UE 1 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 1	50	25	13	12	6
UE 2 GÉNIE INDUSTRIEL ET MICROBIOLOGIQUE	50	15	15	20	6
UE 3 PROJET PROFESSIONNEL ET PRÉ- EXPÉRIENCE ENTREPRENEURIALE					3
- Création entreprise législation droit travail entreprise	25	13	12		
- EC/X prépa insert prof					
- Préparation insertion professionnelle (Formation initiale)	35			35	
- Préparation insertion professionnelle (Alternance)	20			20	
UE 4 LANGUE - GESTION ET ANALYSES DE DONNÉES EN INDUSTRIES					3
- Anglais	20		10	10	
- Gestion et analyses de données en industries	40	8	5	27	
UE 8-IA GÉNIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE 1	50	25	17	8	6
UE 9-IA NUTRITION HUMAINE ET DIÉTÉTIQUE	25	12	13		3
UE10-IA ADDITIFS ALIMENTAIRES TECHNOLOGIQUES ORGANOLEPTIQUES	40	14	10	16	3
SEMESTRE 2 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
MOYENNE H STAGE PVIA-IA					
- UE 11 ECOLOGIE APPLIQUÉE ET ENVIRONNEMENT	25	13	12		3
- UE 12 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 2	25	13		12	3
- UE 22-IA ALTÉRATION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	25	12	5	8	3
- UE 23-IA ADDITIFS NUTRITIONNELS ET ALICAMENTS	25	12	13		3
- UE 20-IA GÉNIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE 2	50	18	8	24	3
- UE 21-IA MANAGEMENT QUAL SECUR INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES	50	24	26		3
- UE 14 LANGUE - MÉTHODOLOGIE ET BIOSTATISTIQUES					3
- Anglais	20		10	10	
- Méthodologie et biostatistiques	30	15		15	

SEMESTRE 2 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
- UE 13 PLANTES ALIMENTAIRES AGROINDUSTRIELLES	25	12	10	3	3
UE/X UE15 STAGE					
- UE 15B STAGE EN ALTERNANCE					6
- Communication scientifique	15			15	
- Stage					
- UE 15A STAGE					6
BONUS OPTIONNEL MASTER 1 SEMESTRE 2					

SEMESTRE 3 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE/X S3 PIAM IA					
- UE/X 2X3 ECTS					
- UE 37 LES AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3
- UE 35 NORMES & METROLOGIE	25	12	13		3
- UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE & IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
- UE/X 1X6 ECTS					
- UE 36 DEMARCHE OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
BONUS OPTIONNEL MASTER 2 SEMESTRE 3					
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3
UE 25 CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
- Anglais	20		10	10	
- Management et communication en entreprise	30		30		
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL					
- UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (FI)	80		55	25	3
- UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3
UE/X S3 PIAM IA					
- UE/X 2X3 ECTS					
- UE 36 AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3
- UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE & IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
- UE/X 1X6 ECTS					
- UE 35 DEMARCHE ET OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
BONUS OPTIONNEL MASTER 2 SEMESTRE 3					
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3

SEMESTRE 3 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE 25 NORMES, METROLOGIE ENVIRONNEMENT ET RISQUES INDUSTRIEL	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
- Anglais	20		10	10	
- Management et communication en entreprise	30		30		
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL					
- UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (FI)	80		55	25	3
- UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3
SEMESTRE 4 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE/X STAGE M2 ST2AE					
- UE 38B STAGE EN ALTERNANCE					30
- Communication scientifique	15			15	
- Stage en alternance					
- Veille Scientifique	10			10	
- UE 38A STAGE LONG					30
BONUS OPTIONNEL MASTER 2 SEMESTRE 4					
UE/X STAGE M2 ST2AE					
- UE 37B STAGE EN ALTERNANCE					30
- Communication scientifique	15			15	
- Stage en alternance					
- Veille Scientifique	10			10	
- UE 37A STAGE LONG					30
BONUS OPTIONNEL MASTER 2 SEMESTRE 4					