

Nutrition, sciences des aliments, agroalimentaire régional Nord Pas-de-Calais, spécialité Technologie Alimentaire Avancée (TAA)

RNCP14170 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	221, 220
Code(s) ROME	H1206, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Artois

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le renouvellement des produits alimentaires est de plus en plus rapide ; les consommateurs de plus en plus exigeants et méfiants vis-à-vis de la qualité des produits proposés de leurs origines et de leurs compositions. Dans le cadre de leur fonction, les titulaires de la spécialité Technologies Alimentaires Avancées pourront évoluer dans les domaines de l'assurance et de la gestion de la qualité, de la conception de nouveaux produits mais aussi dans l'élaboration des méthodes de fabrication incluant des technologies émergentes suite à une veille technologique ciblant aussi bien les produits que les procédés de fabrication.

Les cadres formés seront aptes à maîtriser l'établissement des devis et auront reçus, lors de leur formation, les capacités nécessaires à la pratique de l'analyse de la valeur et à l'utilisation des logiciels d'organisation et d'optimisation de la production.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

1.Compétences communes au master régional N PdC

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 Technologies Alimentaires Avancées

- Veiller au respect de la conformité des produits (cahier des charges pour tous les intrants,conformité des produits finis par rapport aux spécifications), au respect des procédures, des normes en vigueur et de la législation (M).
- En collaboration étroite avec la direction générale mettre en place, animer, gérer les différents système d'assurance qualité (ISO 9000,HACCP, BRC, IFS...) et assurer la formation interne des personnels (M).
- Optimiser la fabrication en terme de coûts, délais qualité et quantité tout en étant une force de proposition pour l'amélioration des procédés, et l'introduction de nouvelles technologies (M).
- Identifier les besoins des clients et collaborer à la mise au point et au développement de nouveaux produits avant de procéder aux essais (stade laboratoire, pilote puis industriel des nouveaux produits) (M).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'agro-alimentaire et la distribution, l'agriculture, les groupes de restauration collective, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, le conseil, les études, l'audit, l'administration d'état, les associations, les structures de formation et de recherche.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Cadre technique de l'industrie pour le contrôle- qualité, l'assurance-qualité, le management de la qualité,
- Chargé d'études dans les organismes institutionnels,
 - Responsable des achats, approvisionnements, de la logistique,
 - Responsable qualité, environnement
 - Responsable de laboratoire,
 - Responsable de production agro-alimentaire, de site industriel,
 - Responsable projets (innovation, nouveaux produits),
 - Responsable hygiène et sécurité des aliments,
 - Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 763 €

Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	22 306
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	4 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels ayant contribué aux enseignements.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Au titre de la VAP 85 : enseignants-chercheurs et professionnels.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2019
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14170/>