

Professionnel Mention Sciences des Aliments Spécialité Aliments - Microbiologie - Assurance Qualité

RNCP20120 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	344, 221, 118
Formacode(s)	12054, 31354, 21554
Code(s) ROME	K2402, H1206, H1302, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de Bourgogne - Dijon

<http://www.u-bourgogne.fr>

Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement (AgroSup DIJON)

<http://www.agrosupdijon.fr>

Ministère de l'agriculture et de la pêche - Sous direction POFE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme peut assurer les activités suivantes :

- 1 – Il contribue à la stratégie de l'entreprise (ou aux prises de décisions stratégiques)
 - 1.1 – il participe à la démarche qualité de l'entreprise
 - 1.2 – il participe à la démarche d'innovation de l'entreprise
- 2 – Il contribue aux missions opérationnelles de l'unité de qualité
 - 2.1 – Il participe à la mise place de la certification de l'entreprise
 - 2.2 - Il veille au respect de la démarche qualité au sein de l'entreprise
 - 2.3 – Il dirige le laboratoire de contrôle qualité
 - 2.4 – Il traite les retours clients
 - 2.5 – Il dirige et contrôle les achats matières premières
 - 2.6 – Il gère les audits
- 3- Il contribue au programme de Recherche & Développement
 3. 1 – Il conçoit les protocoles expérimentaux pour optimiser les process de fabrication en réalisant des tests, essais, enquêtes, plans d'expériences débouchant sur des propositions d'innovation
 - en collaborant à la réalisation des innovations
 - en collaborant à l'implantation des essais et à la définition des protocoles
 - en collaborant à l'analyse des résultats
 - 3.2 – Il participe à la communication de l'entreprise
 - 3.3 – Il dirige le laboratoire de R&D de l'entreprise

4– Il contribue à gérer les ressources humaines de l'unité

4.1- Il participe à la gestion et au développement des compétences individuelles et collectives de l'unité

- en animant des formations
- en optimisant les besoins de l'organisation en flux et en compétences et les besoins des personnels
- en appliquant le dispositif d'évaluation et de développement des compétences
- en appliquant le dispositif de mobilité professionnelle

4- 2 - Il participe au développement d'une coopération efficace des personnels de l'unité en donnant du sens à leurs activités

- en associant les personnels de l'unité à l'étude, à la résolution de problèmes (techniques ou d'organisation du travail, de relations humaines...), à la recherche d'amélioration, à la gestion des changements (production, matériel, organisation...)

- en gérant les conflits interpersonnels
- en informant les personnels des enjeux, objectifs, évaluations de l'organisation et de l'unité
- en les sensibilisant sur la contribution de leur travail à la stratégie de l'entreprise

5- Il contribue à assurer des relations avec des tiers

5.1- Il entretient des relations avec les autres unités de l'organisation

- en informant et échangeant des informations avec les autres unités de l'entreprise
- en contribuant aux travaux de la direction
- en contribuant aux travaux des autres unités

5.2 - Il entretient des relations avec des tiers extérieurs à l'entreprise

- en participant à la définition, au développement, à la clôture des relations contractuelles entre son unité ou l'entreprise et des tiers extérieurs (distributeurs, transporteurs, fournisseurs, sous traitants, centres de recherche ...)

- en communiquant avec les tiers pour l'entreprise (clients, fournisseurs...)

6- Il contribue à son développement personnel

6.1- Il entretient et développe ses compétences dans les champs socio-économique, technique, relationnel, comportemental

- en collectant et en répertoriant des informations sur l'environnement, socio-économique, technique et humain
- en collectant et en répertoriant des informations sur la filière (évolutions du marché, des produits, des techniques, technologies, acteurs et leurs stratégies...)
- en explicitant ses besoins de formation et en participant à des formations

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

Le master Aliments – Microbiologie - Assurance Qualité comprend deux parcours : le parcours Contrôle Qualité des Aliments et des Matières Premières (CQAMP) qui conduit au métier du contrôle qualité et du management de la qualité dans les entreprises et le parcours Microbiologie appliquée à l'Agro-Alimentaire et l'Agro-Environnement (MAAA) qui amène aux métiers de la R&D et du contrôle qualité microbiologique. Ainsi, le master AMAQ conduit à deux principaux domaines de compétences :

Les compétences en lien avec l'assurance qualité

Le diplômé doit être capable de

Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire

Connaître les méthodes de contrôle de la qualité des matières premières

Connaître les méthodes de contrôle de fabrication

Mettre en application la méthode HACCP

Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)

Connaître les certifications en matière d'environnement

Savoir élaborer un cahier des charges

Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques

Connaître la législation en matière de sécurité des aliments

Les compétences en lien avec la démarche R&D

Le diplômé doit être capable de

- Maîtriser les techniques d'études des micro-organismes au niveau génomique et physiologique
- Décrire la cellule bactérienne et analyser le rôle des différents constituants
- Identifier l'importance des microorganismes en agroalimentaire
- Identifier le risque microbien et de mettre en place une démarche corrective

- Justifier les principes et pratiques de l'industrie agroalimentaire avec une argumentation scientifique
- Discuter de résultats d'analyses au regard de la législation en vigueur
- Identifier les composants des produits alimentaires et leurs propriétés nutritionnelles
- Caractériser un produit alimentaire d'un point de vue microbiologique
- Identifier l'impact des micro-organismes et de justifier leur prise en compte pour la fabrication et la conservation des produits alimentaires
- Participer à une politique de prévention des risques microbiologiques
- Expliquer les grands principes de l'hygiène en IAA
- Expliquer, de justifier et de mettre en place une procédure de nettoyage
- Mettre en œuvre quelques technologies de fabrication
- Prendre en compte dans le processus de production d'un aliment, l'incidence des micro-organismes.

Compétences transversales : outre les compétences liées à la gestion de la qualité et la R&D, des compétences liées à la l'informatique, la communication et la gestion de projet doivent être acquises.

Il s'agit d'être capable de :

- Faire une exploitation statistique d'un ensemble de mesures : rassembler, ordonner et résumer les données. Il peut alors vérifier si la distribution suit une loi normale
- Rédiger une convocation pour une réunion
- Conduire une réunion
- Différencier un problème d'un conflit
- Gérer un conflit
- Mettre en œuvre une démarche de résolution de problème
- Conduire un entretien d'évaluation
- Connaître la notion de projet
- Mettre en place une Analyse Fonctionnelle du Besoin
- Définir l'objectif et valider l'objectif d'un projet
- Définir le livrable du projet
- Ecrire le cahier des charges fonctionnel du livrable
- Communiquer en anglais

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Agro-alimentaire : Structures publiques (INRA, CEA, Laboratoires départementaux,...) ; Structure privées (PME, Grands groupes, Grandes distributions, ...)

Agro-environnement Structures publiques (INRA, ADEME, ...) ; Structure privées (PME, Grands groupes, ...)

Biomédical-Diagnostic

Pharmacie-Para-pharmacie

Alimentation animale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable qualité

Chef de projet en R&D

Responsable de fabrication

Responsable des achats

Expert ou conseiller technique

Responsable de laboratoire (Microbiologie, contrôle qualité),

Responsable contrôle et laboratoire,

Chef de rayon en GMS,

Auditeur

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) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 845 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) 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) N1X91 — Chercheurs (sauf industrie et enseignement supérieur) · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	30 244
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	8 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) N1X91 — Chercheurs (sauf industrie et enseignement supérieur)

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

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi N°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

VA ; VES ; VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Base légale

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.u-bourgogne.fr/>

<http://www.agrosupdijon.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20120/>