

Professionnel Sciences Technologies Santé, mention Biologie Santé, spécialité Nutrition Santé

RNCP20124 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	331, 221, 118
Code(s) ROME	H1402, H1206, D1405
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Bourgogne - Dijon

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

Université de Franche-Comté - Besançon

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme, cadre dans le domaine de la Nutrition et la Santé, est expert dans la conception, le développement et le marketing de produits alimentaires et de santé (produits finis de grande consommation et compléments alimentaires) conciliant goût et santé pour les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques. Ce professionnel sensibilise également et forme les personnels à la nutrition.

Il est compétent pour le montage et la gestion de projets R&D innovants, avec une bonne connaissance des interactions Entreprises-Chercheurs et une maîtrise des aspects réglementaires. Il conseille et apporte un appui technique aux services, aux clients; il peut participer à la conception de nouveaux produits ou de leur élaboration, industrialisation.

Il est familiarisé avec la veille scientifique et technologique (brevets). Il est capable d'adapter ses compétences scientifiques en marketing et communication pour intégrer des organismes institutionnels, des services de santé publique, de la restauration collective, de conseil et d'études.

Enfin, il coordonne l'activité d'une équipe ou dirige une structure.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

§ Identifier les besoins alimentaires et leur couverture chez l'homme sain

§ Connaître les interactions nutriments/pathologies

§ Connaître les technologies innovantes liées au développement de nouveaux aliments en relation avec la santé humaine et animale.

§ Maîtriser les techniques et savoir-faire adaptés à la conception de nouveaux produits alimentaires

§ Etre capable de méthode et de rigueur dans ses activités liées à la conception de nouveaux produits alimentaires

§ Etre informé de la réglementation en vigueur et de l'éthique concernant les pratiques des entreprises de la Nutrition et de la Santé.

§ Assurer une veille réglementaire sur les pratiques et activités liées à la nutrition et la santé.

§ Connaître et utiliser les techniques de conduite de projets

§ Maîtriser les méthodes de résolution de problèmes

§ Etre sensibilisé à l'impact de la Nutrition en Santé publique et informé des programmes qui la concernent

Connaitre et savoir utiliser les dispositifs d'Assurance Qualité, des outils récents de gestion de la Qualité et de gestion des Risques. En assurer la veille.

§ Etre capable d'élaborer des tests sensoriels, pratiquer des séances de dégustation, définir le profil sensoriel d'un produit, réaliser des études consommateurs.

§ Maîtriser les techniques managériales et transverses (communication, management, conduite de réunions, coordination de programmes d'intervention, d'enquêtes nutritionnelles etc.)

§ Etre capable de lire et s'exprimer en anglais (anglais scientifique et économique).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises industrielles :

Industries de Santé : industries du complément alimentaire, industries des autres produits de santé (principes actifs, ingrédients), des produits biologiques et biotechnologiques ; Industries Agro-Alimentaires.

- Entreprises publiques/établissements publics

Structures institutionnelles : Régions, Départements, Municipalités (CODES....) ;

- Secteur Hospitalier et périphérique (gériatrie, soins palliatifs.....)

- Cabinets de Conseil, bureau d'études et ingénierie, sociétés de services

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

• Type de poste : Responsable R&D, Directeur Qualité, Coordonnateur de projets méthodes en industrie, Consultant, Chef de projet, Auditeur, Chargé de mission, etc.

• Dans les domaines suivants : Recherche & Développement, Production, Qualifications et Validations, Achat de produits Affaires Réglementaires, Audit, Conseil, Missions d'intervention nutritionnelle, Education nutritionnelle, Enquêtes, Essais cliniques, etc...

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Code de la Santé Publique

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 749 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) 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) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	51 443
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	3 %

Familles professionnelles (FAP)

H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation
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)
R2X80 — Attachés commerciaux
R4X91 — Technico-commerciaux

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 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

VA, VAP, VES

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury VAE

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

<http://master-nutrition-sante.u-bourgogne.fr/index.htm>

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20124/>