

Mention Biologie, Santé Spécialité sensoriel et innovation en agroalimentaire

RNCP20324 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	220
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université François Rabelais - Tours

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est chargé d'innover un produit dans un univers existant ou d'améliorer un produit existant. Dans les deux cas il doit connaître les ingrédients utilisés, se servir des outils de mesures physico-chimiques, organiser des tests consommateurs, établir le profil du produit avec celui des produits de la concurrence. Il doit établir très rigoureusement un cahier des charges et contrôler qu'il n'y ait aucune dérive au cours de la fabrication du produit.

Dans la globalité de la démarche, il doit mettre en application une gestion rigoureuse de l'hygiène et de la qualité et valider le produit élaboré.

Il doit prévoir un emballage, un nom de produit et savoir établir un prix de vente du produit

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le diplômé doit maîtriser ;

- la conduite et le contrôle de la fabrication du produit en tenant compte de toutes les contraintes,
- recruter les panélistes et former le panel de dégustateurs
- gérer le projet et former le personnel aux règles d'hygiène si nécessaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises alimentaires

Entreprises non alimentaires formulant des produits

Laboratoire de contrôle

Laboratoire sensoriel

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cadre supérieur Responsable d'un secteur d'activité : Recherche et développement ou analyse sensorielle

Marketing sensoriel

Prestataire de service

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

OUI

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

NON

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20324/>