

Sciences technologies santé, mention Nutrition, sciences des aliments

RNCP25852 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21568, 21547
Code(s) ROME	H1502, H1302, M1703, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2022

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE POLYTECHNIQUE HAUTS-DE-FRANCE (UPHF) · SIRET : 13002574500014

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

le titulaire du diplôme est un spécialiste de la prévention des risques alimentaires, qui est une préoccupation essentielle des industries agroalimentaires. Pour cela, le contrôle des aliments à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'aux analyses des produits finis, est primordial.

- Mise en place d'une démarche d'assurance qualité et d'amélioration continue au sein de l'usine de fabrication.
- Conception et la performance d'un système industriel de production, en tenant compte des spécificités de la matière première biologique animale ou végétale transformée.

L'objectif vise, à travers les connaissances scientifiques et techniques dispensées, à former le futur cadre à des méthodes de travail telles qu'il pourra assimiler et appliquer les technologies au fur et à mesure de leur développement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Compétences communes au master régional NPdC

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 Maîtrise de la Qualité et des risques pour les bonnes pratiques de fabrication en IAA.

Responsable de la mise en œuvre de la démarche qualité dans les industries agro-alimentaires

En collaboration avec la direction, mettre en œuvre un plan d'action (M),

- organiser, animer des groupes de travail au sein de l'IAA (M),
- mettre en œuvre les procédures qualité (M),
- réaliser des audits internes (M),
- assurer le suivi des indicateurs qualité (M),
- concevoir, structurer et accompagner les processus de changement en anticipant leurs conséquences (M)

Responsable de l'élaboration de la politique et du programme de prévention et de gestion des risques

- apporter une expertise préventive et/ou curative des risques à tous les stades de la chaîne de production et de la distribution (M),
- recenser les événements indésirables (M),
- évaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'Homme (M),
- situer les problèmes dans leur cadre juridique (M),
- mettre en œuvre les actions correctives (M),
- coordonner les vigilances sanitaires (M),
- former le personnel à la gestion des risques sanitaires (M),
- mettre en œuvre et animer les groupes de travail pour la prévention des risques sanitaires (M).

Responsable de la production

- Mettre en œuvre une unité de production (M)
- Améliorer les pratiques de fabrication pour une optimisation des rendements (M),
- Organiser la transformation industrielle des produits alimentaires (M)
- Veiller au bon déroulement de l'ensemble du cycle de fabrication dans le respect des coûts, des délais et de la qualité (U)
- Veiller à la planification de la gestion des flux de production en tenant compte des approvisionnements, de l'enchaînement des séries de fabrication, de la gestion des stocks (M).
- Optimiser les installations industrielles ou proposer des optimisations, afin de répondre aux conditions d'hygiène, de qualité et de sécurité requises, dans le respect des normes concernant les spécificités des produits transformés (périssables, fragiles...) et la sécurité des salariés (M).
- Appliquer les exigences de productivité et de rendement déterminées par la direction (M).
- Suivre les indicateurs de vente et mettre en œuvre ou préconiser des actions d'optimisation de la production (M).
- Mise en place et suivi des indicateurs de performance (M).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

l'agro-alimentaire et la distribution, l'agriculture, les groupes de restauration collectives, 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,
- Auditeur

- Responsable Qualité,
- Responsable projets (innovation, nouveaux produits),
- Responsable hygiène et sécurité des aliments,
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires,
- Responsable HQSE (Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement) en IAA,
- Auditeur junior en cabinet conseil
- Responsable production
- Ingénieur de Recherche

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)	Élevée (4/5) 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)	2 908 €
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) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · 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) 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) R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée) R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	47 665
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	7 %

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
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
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
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)
R1X68 — Employés des services commerciaux
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Enseignants, Enseignants-chercheurs et professionnels

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	10 139 €
Selon la branche	9 000 € – 10 139 €
Prise en charge	Branches concernées
10 139 €	Valeur par défaut · 210 branches
9 000 €	CPNE chimie, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
9 851 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/09/2022
Date de dernière délivrance possible	01/09/2022

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/25852/>