

Sciences, Technologies, Santé, Mention Nutrition et Sciences des aliments

RNCP28078 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21570, 43070
Code(s) ROME	H1401, H1302, H1505, 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 DE RENNES · SIRET : 13003051300019

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013

UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE · SIRET : 19211237300019

UNIVERSITE DE BESANCON - UNIVERSITE DE FRANCHE-COMTE · SIRET : 19251215000363

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002054800017

UNIVERSITE DE RENNES I · SIRET : 19350936100013

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT · SIRET : 13002622200013

<https://www.institut-agro.fr/>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Parcours
 - - Alimentation, Agro-Alimentaire, Développement Durable (A3DD)
 - - Évaluation Sensorielle : Comprendre, Analyser, Innover (ESCAI)
 - - Gestion des industries agro-alimentaires (GIAA)
 - - Nutrition et santé (NS)
 - - Physiological and Psychological Food Choice Determinants (P2FOOD)
 - - Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire : vin – bière- produits fromagers (PFAA)
 - - Microbiology and Physicochemistry for Food and Wine Processes (MP2)
 - - Aliments, Microbiologie, Assurance Qualité (AMAQ)
 - - Systèmes Automatisés de la Production dans les Industries Agro-Alimentaires (SAPIAA)
- Contrôler et manager la qualité et la sécurité des aliments
- Concevoir, mettre en place et gérer un projet de recherche ou de développement
- Former et animer des équipes

- Contribuer au management de l'environnement
 - Auditer/certifier des organisations et démarches d'entreprises et préconiser des évolutions
 - Assurer la responsabilité d'une production, de la logistique
 - Assurer la responsabilité d'un laboratoire
 - Participer au management du service commercial
 - Contrôler, manager et piloter la production
- Contribuer à la stratégie de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

• COMPETENCES GENERALES

- • • Mettre en œuvre une démarche expérimentale.
- • • Respecter l'éthique scientifique.
- • • Respecter les réglementations en vigueur.
- • • Faire preuve de capacité d'abstraction.
- • • Mobiliser des savoirs de différents champs disciplinaires.
- • • Analyser et synthétiser des problématiques complexes
- • • Utiliser des outils statistiques et interpréter des données et des analyses
- • • Effectuer une veille méthodologique et technologique
- • • Communiquer à l'écrit et à l'oral, en français comme en anglais
- • • Gérer un projet
- • • Maîtriser la structuration et les acteurs du secteur agro-alimentaire

• COMPETENCES OPERATIONNELLES

- • A3DD
 - • • Mobiliser et appliquer les connaissances acquises (ISO 26000, ISO14001)
 - • • Rédiger de rapports Responsabilité Sociétale des Entreprises et Global Reporting Initiative
 - • • Calculer des bilans carbone et énergétique
- • ESCAI
 - • • Concevoir une étude sensorielle
 - • • Analyser et interpréter les données sensorielles
 - • • Animer des panels descriptifs et des groupes consommateurs
- • GIAA
 - • • Réaliser des actions de commerce, vente,
 - • • Manager et gérer des projets relatifs à un produit,
 - • • Assurer des fonctions de marketing,
 - • • Gérer des actions industrielles et logistiques
- • PFAA
 - • • Gérer des matériels vinicoles, brassicoles et laitiers
 - • • Utiliser des instruments de prélèvements et de capteurs
 - • • Interpréter des données de contrôle et des analyses microbiologiques
- • MP2
 - • • Contribuer aux programmes de recherche, d'innovation et de développement en relation ou non avec des partenaires académiques
 - • • Maîtriser la microbiologie, les procédés microbiologiques ou la chimie et la physico-chimie des systèmes alimentaires dans une démarche d'innovation
 - • • Identifier les paramètres techniques et scientifiques liés à la qualité et à la sécurité du produit fini
- • AMAQ
 - • • Maîtriser les méthodes de contrôle (laboratoire, matières premières, fabrication) et identifier les risques et mettre en place des démarches préventives ou correctives
 - • • Mettre en application la méthode HACCP
 - • • Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)
 - • • Appliquer les certifications en matière d'environnement
 - • • Elaborer un cahier des charges

- • NS
- • Participer à la conception d'un produit alimentaire et de santé (produits finis de grande consommation et compléments alimentaires) conciliant goût et santé pour les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques.
- • • Gérer un projet de développement d'un produit
- • • Assurer le développement marketing du produit
- • SAPIAA
- • contribuer à la conduite opérationnelle de l'unité de production,
- • • organiser la production et le maintien des flux de matière et des équipements industriels,
- assurer les missions de suivi de la production, de la qualité et de la maintenance de l'unité de production

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

• Les diplômés accèdent à des postes de niveau cadre dans les entreprises agro-alimentaires, d'arômes/parfum, cosmétiques ou autres biens de grande consommation dans des services de recherche et développement ou d'assurance qualité. Ils intègrent également des sociétés de service, des centres techniques ou des centres de recherche privés ou publics, des cabinets d'ingénierie, les collectivités locales et organismes non gouvernementaux. Le titulaire de ce diplôme peut exercer les activités ou fonctions suivantes dans le domaine agroalimentaire au sens large :

- Entreprises agro-alimentaires, d'arômes/parfum, cosmétiques,
- Entreprises de biens de grande consommation,
- Services de recherche et de développement ou d'assurance qualité,
- Sociétés de service,
- Centres techniques ou centres de recherche privés ou publics,
- Cabinets d'ingénierie,
- Collectivités locales,
- Organismes non gouvernementaux

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

• Les fonctions susceptibles d'être occupées par les titulaires du diplôme sont, dans le domaine agroalimentaire au sens large :

- chef de projet recherche et développement en industrie
- Ingénieur / Ingénieure de recherche produits en industrie
- Enseignant chercheur, Chercheur
- chargé(e) de mission en développement durable
- formateur(trice) développement durable
- responsable en charge d'une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
- auditeur(trice) RSE
- chargé(e) de certification
- chargé(e) de communication en développement durable
- responsable qualité, responsable QHSE
- responsable de laboratoire d'analyses, de laboratoire sensoriel
- responsable logistique, de production, maintenance ou amélioration continue
- ingénieur méthodes ou analyse de la performance
- technico-commercial

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 839 €
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) H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	34 213
Jugés difficiles à recruter	42 %
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 H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation 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)

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

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

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

idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

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	5 810 €
Selon la branche	5 454 € – 6 790 €
Prise en charge	Branches concernées
5 810 €	Valeur par défaut · 207 branches
6 790 €	CPNE chimie, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la métallurgie
6 720 €	CPNE Branche ITV
6 300 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
5 454 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande

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/28078/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	2
Organismes gestionnaires (CFA)	2
Organismes formateurs	2
Régions couvertes	2
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	2
Sessions	de 09/2025 à 08/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	4 200 €
Coût moyen par dossier	4 200 €

Durée moyenne	865 h
Période	07/2021
France Travail	70 %
France compétences	30 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.