

Sciences, Technologies, Santé Mention Nutrition et sciences des aliments

RNCP28876 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	221, 220, 200
Formacode(s)	21570, 43070
Code(s) ROME	H1206, H1501, H1502, H2502, M1705
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 LILLE · SIRET : 13002975400012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Application des démarches qualité-produits en s'appuyant sur de bonnes pratiques de fabrication (ICH, FDA, méthode HACCP)
- Evaluation des impacts des notions d'hygiène sur la qualité des produits et intervention dans la conception de locaux en industrie agroalimentaire.
- Réalisation d'un décryptage méthodique de la norme pour une mise en œuvre efficace du référentiel, traçabilité
- Participation aux audits qualité système / produits ; constitution du rapport d'audit
- Etude marketing et organisation logistique de la grande distribution
- Mise en place et exploitation des protocoles et outils de production ou de transformation des produits alimentaires
- Application des essais et tests en laboratoires en utilisant les techniques d'analyse des biomolécules (PCR, ELISA, électrophorèse 2D, CLHP, CPG, CPG/SM, électrophorèse capillaire, purification des protéines...) ainsi que les techniques d'analyse à la biochimie alimentaire.
- Amélioration ou conception et développement de nouveaux produits depuis la pré-étude jusqu'à la phase finale ; rédaction de compte rendu et documents de synthèse
- Réponses aux appels à projet en lien avec l'innovation, le développement des produits naturels à base de plantes et la protection de l'environnement
- Participation à des groupes de travail et restitutions de travaux auprès des acteurs régionaux, nationaux et internationaux sur des thématiques en lien avec les plantes et l'environnement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences disciplinaires :

- Connaître les structures moléculaires formant la base de notre alimentation ; les modifications qu'elles peuvent subir au cours des processus agroalimentaires ainsi que les relations structure /propriétés fonctionnelles
- Participer /piloter un projet de recherche et développement, en exploitant les techniques utilisées dans le domaine agroalimentaire ainsi que tous les outils numériques pour une bonne collaboration en interne et en externe
- Concevoir des protocoles adaptés pour l'extraction, la purification et la caractérisation chimique de molécules naturelles et contrôler leur application
- Mettre en place des méthodes de valorisation des substances naturelles à l'échelle des grandes filières (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques...) ; contrôler leur application et leur validation
- Maîtriser les processus d'Assurance Qualité et appliquer un Système Qualité en Industrie Agroalimentaire.
- Synthétiser l'ensemble des éléments pertinents à un plan marketing
- Mettre en pratique des démarches d'élaboration de produits nouveaux pour répondre à des problématiques en lien avec la santé humaine
- Recueillir et analyser des informations scientifiques en Français et en Anglais, en lien avec le marché du produit ; et avec son environnement socio-économique et culturel, et restituer les résultats à l'oral
- Auditer/ certifier / rédiger le rapport d'audit, des supports de communication ; des cahiers des charges ; des rapports ...
- Maîtriser le logiciel R pour des études statistiques

Compétences préprofessionnelles :

- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

Compétences transversales :

- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Actualiser ses connaissances par une veille dans son domaine, en relation avec l'état de la recherche et l'évolution de la réglementation
- Evaluer et s'autoévaluer dans une démarche qualité
- S'adapter à différents contextes socio-professionnels et interculturels, nationaux et internationaux
- Rédiger des cahiers des charges, des rapports, des synthèses et des bilans,
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère, et dans un registre adapté à un public de spécialistes ou de non-spécialistes
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information de manière adaptée ainsi que pour collaborer en interne et en externe

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- C-10 : Industrie agroalimentaire
- C-21 : Industrie pharmaceutique
- M-71 : Activité de contrôle et analyse technique

- M-72 : R/D Scientifique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Responsable recherche et développement des produits nouveaux
- Responsable de laboratoire d'analyse
- Responsable logistique, production et maintenance
- Responsable assurance qualité
- Responsable environnement
- Responsable d'achat
- Chargé d'étude marketing
- Chargé d'étude dans les organismes institutionnels
- Auditeurs
- Technico-commercial
- Consultant / conseil

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)	2 943 €
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) 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) 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) 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)	41 840
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	6 %

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
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)
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

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

OUI

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

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	9 600 €
Selon la branche	8 500 € – 9 600 €
Prise en charge	Branches concernées
9 600 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 500 €	CPNE Branche Caoutchouc, CPNE des industries de santé (CPNEIS)
9 274 €	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

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Pour l'information détaillée de la formation :

www.univ-lille1.fr/etudes/catalogue-des-formations/

<http://www.univ-lille1.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28876/>