

Nutrition et Sciences des Aliments

RNCP30033 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	331, 222, 221
Formacode(s)	21570, 43070
Code(s) ROME	H2502, H1502, K2402, H1206, H1302
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 PARIS-SACLAY · SIRET : 13002602400054

<https://www.universite-paris-saclay.fr/>

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT (AGROPARISTECH)	1300028500 0134	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du diplôme est un spécialiste des processus de conditionnement, des méthodes analytiques de contrôle ou de la prévention des risques alimentaires dans les industries agroalimentaires.

- Il valide les processus de contrôle des aliments à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'aux analyses des produits finis, pour les secteurs de l'alimentaire, de la santé et du diagnostic, dans celui des biotechnologies industrielles ou encore environnementales.
- Il met en place les démarches d'assurance qualité et d'amélioration continue au sein de l'usine de fabrication.
- Il conçoit les systèmes industriels de production, en tenant compte des spécificités de la matière première biologique animale ou végétale transformée, y compris pour le domaine de l'agriculture biologique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences professionnelles :

- Maîtriser l'ensemble des outils dont le biologiste dispose actuellement pour mener à bien un diagnostic, la définition d'objectif et leur réalisation,
- Utiliser les connaissances académiques suffisantes pour échanger dans un projet dans le domaine de la biologie, de la biochimie, de la nutrition, de la microbiologie alimentaire et industrielle, des systèmes de transformation, de la prévention des risques dans les aliments, du génie des procédés, de la formulation, de l'analyse sensorielle et des

sciences des matériaux au travers de l'évaluation des unités d'enseignement.

- Utiliser les connaissances approfondies dans les matières fondamentales (Nutrition, Microbiologie, Virologie, Parasitologie, risques),
- Maîtriser l'environnement réglementaire, marketing, juridique, financier des entreprises de l'innovation en biotechnologies,
- Utiliser les connaissances professionnelles nécessaires dans le domaine de la transformation des produits issus de l'agriculture et de la forêt en aliments ou en produits non alimentaires et de les mettre en œuvre.

Compétences transversales et linguistiques :

- Travailler en autonomie : 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.
- Effectuer une recherche d'information : préciser l'objet de la recherche, identifier les modes d'accès, analyser la pertinence, expliquer et transmettre.
- Mettre en œuvre un projet : définir les objectifs et le contexte, réaliser et évaluer l'action. Prendre en considération l'aspect technique, humain et financier.
- Réaliser une étude : poser une problématique ; construire et développer une argumentation ; interpréter les résultats ; élaborer une synthèse ; proposer des prolongements.

Compétences relationnelles :

- Communiquer : 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 une équipe de techniciens ou de cadres
- Travailler en équipe : s'intégrer, se positionner, collaborer
- S'intégrer dans un milieu professionnel : 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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'agroalimentaire et la distribution, l'agriculture, les groupes de restauration collectives, la Santé, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, l'Environnement, le conseil, les études, l'audit, l'administration d'état, les associations, les structures de formation et de recherche.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Attaché de recherche clinique (secteur hospitalier ou centre de recherche clinique privé)
- Chef de produit / assistant chef de produit en industrie pharmaceutique
- Chef de projet
- Consultant dans le secteur agroalimentaire.
- Evalueur ou gestionnaire de risque
- Fonctions de contrôle en laboratoire d'analyses.
- Ingénieur chargé d'études en Agences et instituts publics
- Ingénieur conseil en nutrition dans un groupe agroalimentaire
- Ingénieur en recherche et développement dans les groupes et PME agroalimentaires
- Ingénieur sécurité
- Manager de projets analytiques
- Qualiticien et dans le management de la qualité
- Responsable qualité
- Technico-commerciale, marketing, réglementaires, de production ou de communication scientifique
- Toxicologue

Entreprises types : Danone, Nestlé, Roquette, Bleu Blanc Cœur, Synadiet, Seb, Oxylane, Dukan...

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 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 761 €
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) N1X91 — Chercheurs (sauf industrie et enseignement supérieur) · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	37 253
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise 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) N1X91 — Chercheurs (sauf industrie et enseignement supérieur)

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

Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Au moins 2 professionnels (personne ayant une activité principale autre que l'enseignement) et une majorité d'enseignants-chercheurs

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	9 708 €
Selon la branche	7 200 € – 10 050 €

Prise en charge	Branches concernées
9 708 €	Valeur par défaut · 203 branches
10 050 €	CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
9 564 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP des commerces de gros
9 000 €	CPNE chimie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
9 851 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 200 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

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/30033/>