

Biologie, Santé spécialité Alimentation, Biochimie, Santé

RNCP6749 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	118, 221
Code(s) ROME	H2502, H1502, D1407, H1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Caen Normandie

<http://www.unicaen.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est un spécialiste de la qualité, de la sécurité et du développement de produits nouveaux que ce soit à partir de produits frais ou de produits transformés des filières agro-alimentaires. Il doit être capable de montrer l'influence sur les aliments et leur chaîne de fabrication de l'amont vers l'aval des contraintes : économiques, environnementales, sanitaires, réglementaires ainsi que celles dues à l'attente des consommateurs.

Il doit orienter les décisions de l'entreprise en fonction des risques sanitaires.

L'intérêt santé des aliments est privilégié avec l'étude approfondie des aliments fonctionnels appelés parfois alicaments. Les réglementations nationales, communautaires et internationales sont détaillées ainsi que les mécanismes permettant à l'entreprise de maîtriser le développement de produits nouveaux (qui peuvent être d'anciens produits reformulés) ; la responsabilité tant civile que pénale liée à la vente des produits alimentaires est étudiée.

Ce professionnel a une connaissance complète des aliments, de leur qualité au regard de la santé et de leur potentiel de sécurité ainsi que du cadre réglementaire correspondant actuel sans lequel aucune certification qualité et aucun développement de produit nouveau n'est possible.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Participer à la réalisation des objectifs qualité lors de la fabrication d'un produit; Savoir intégrer les contraintes sécuritaires et réglementaires jusqu'à l'étiquetage dans un cahier des charges concernant un produit et son environnement

Responsabiliser le personnel en matière de sécurité : sensibiliser aux risques, mettre à disposition les protections individuelles, valider les consignes de sécurité.

Développement de produits nouveaux

Etre capable de mettre en oeuvre la démarche pour la fabrication et la réalisation d'un nouveau produit de type aliment fonctionnel santé (qualité coût délais).

Analyser la faisabilité technique des nouveaux produits (établir un cahier des charges, travailler en relation avec les services marketing et commercial, assurer la gestion d'un projet ou participer à l'étude au sein d'un groupe projet, établir les étapes de réalisation, planifier les étapes et suivre les essais, établir un budget et le dossier investissement.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les diplômés de ce master peuvent s'intégrer dans les différentes filières (produits carnés, produits laitiers, produits végétaux, produits de la mer, plats cuisinés) de l'industrie agro-alimentaire, mais également dans les filières connexes (distribution, restauration hors foyer, ...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce master forme des cadres supérieurs pour les industries agro-alimentaires, capables d'assumer la responsabilité des différentes activités de l'entreprise. Les métiers plus particulièrement visés sont : Responsable Qualité, Chef de produit pour des compléments alimentaires ou des produits pour l'alimentation animale, Responsables de recherche pour les aliments santé ou autres produits, Commerciaux pour des produits diététiques ou autres, Créateur d'entreprise, responsables de recherches appliquées à l'ADRIA ou autres CRITT.

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	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 599 €
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) 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) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	51 409
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	5 %
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 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 H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

4 enseignants

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

2 enseignants + 2 professionnels

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6749/>