

Sciences, Technologies, Santé, mention Agros sciences, spécialité Produits de Consommation Alimentaire (PCA)

RNCP9194 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	116f, 112f, 110f
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Paul Cézanne(Aix-en-Provence) Aix-Marseille III

<http://www.univ.cezanne.fr>

Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les titulaires du diplôme Master Produits de Consommation Alimentaire (PCA) sont des hommes et des femmes de terrain, cadres polyvalents à haut niveau de compétences maîtrisant les sciences des aliments, les techniques agro-alimentaires appliquées à la production.

Ce sont des spécialistes en logistique industrielle et méthodologie du dimensionnement d'une unité de production, marketing et qualité.

Ils peuvent également concourir à des activités de Recherche et Développement.

Leurs compétences leur permettent d'intégrer et de dominer les problèmes de l'entreprise agroalimentaire et d'assurer ainsi de multiples fonctions.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Sur la base des connaissances pluridisciplinaires et professionnelles acquises, les titulaires du master sont compétents dans les domaines suivants :

- le choix des procédés de transformation des produits en industrie agro-alimentaires ;
- la maîtrise des techniques modernes d'analyse des aliments (potentialités et limites) ;
- le management, la gestion des entreprises agro-alimentaires, l'hygiène et la sécurité ;
- la qualité et l'environnement ;
- la conduite de projets ;
- l'innovation du produit au procédé ;
- la méthodologie de la recherche expérimentale, en gestion (qualité, production, projet, commercialisation) ;
- la maîtrise de la langue anglaise.

Compétences transversales :

- Chimie, chimie analytique
- Génie des procédés
- Biochimie
- Physiologie et physiologie dans le domaine fondamental de la nutrition

- Informatique
- Microbiologie alimentaire
- Notions en droit de l'alimentation, en communication

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le diplômé du master peut assurer les fonctions de :

- ingénieur polyvalent en agroalimentaire
- responsable de la production
- expert en analyse et qualité des produits alimentaires
- attaché ou chef de projet
- directeur de production, responsable de sa propre entreprise
- responsable HSQE
- responsable R&D dans une entreprise privée ou chercheur dans un organisme public (INRA, CIRAD, IRD,...).

Compte-tenu de son bagage scientifique, le titulaire du master PCA peut également prétendre et accéder aux métiers en relation avec la recherche publique et/ou privée : enseignants-chercheurs, chercheurs (universités, CIRAD, CNRS, grands organismes privés de recherche...), cadres de Recherche & Développement dans les industries de la parfumerie, de la cosmétique, dans les industries pharmaceutiques et agroalimentaires.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

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

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

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

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/10/2019

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9194/>