



**Master IUP Qualité des Procédés Agroalimentaires et Halieutiques**

Boulevard Napoléon - Rue Robert MASSET BP 120

62327 BOULOGNE SUR MER Cedex

☎ : 03 21 99 45 00 📠 : 03 21 99 45 10

✉ : [IUP.QPAH@univ-littoral.fr](mailto:IUP.QPAH@univ-littoral.fr)

🌐 : <http://iup-qpah.univ-littoral.fr/>

**PROGRAMME DES ETUDES Master 2<sup>ème</sup> ANNEE**

*Année universitaire 2009-2010*

Les études en Master 2 sont organisées en Unités d'Enseignement (UE) différentes selon l'inscription en FI ou FC<sup>1</sup>.

**Premier semestre**

---

**UE1 : Qualité**

[Management de la qualité et normes \(ISO 22000, IFS, BRC\)](#)

[Traçabilité](#)

[Evaluation et prévention des risques](#)

[Plans d'expérience](#)

**UE2 : Sécurité alimentaire, droit et gestion de production**

[Sécurité alimentaire](#)

[Toxines alimentaires](#)

[Droit de la concurrence](#)

[Gestion de production](#)

**UE3 : Vie de l'entreprise**

[Stratégie d'entreprise](#)

[Formulation Recherche & Développement<sup>2</sup>](#)

[Logistique](#)

[Conditionnement et emballages](#)

[Insertion professionnelle](#)

**UE4 : Langues étrangères**

[Anglais](#)

[Espagnol](#)

**Second semestre**

---

**UE5 : Projet création d'entreprise et projet R&D**

[Projet création d'entreprise<sup>3</sup>](#) [Projet R&D<sup>3</sup>](#)

**UE6 : Expérience professionnelle**

[Stage cadre](#)

---

<sup>1</sup> FI : formation initiale ; FC : formation continue (contrat de professionnalisation)

<sup>2</sup> Uniquement pour la FC

<sup>3</sup> Uniquement pour la FI



## Premier semestre

### UE1 : Qualité

#### UE1.1 : Management de la qualité et normes (ISO, IFS, BRC)

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
22 Heures	40	2

#### Détail du volume horaire :

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		22			22	22

#### Intervenants :

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD	Nadège GROSJEAN	Responsable qualité CFPMB
	Gervais N'GOTTA	Responsable qualité Delpierre

#### Contrôle des connaissances :

Etude de cas

#### Contenu des enseignements :

La certification

- L'accréditation
- Les organismes certificateurs
- Les référentiels certifiables

IFS : International Food Standard

- Présentation du référentiel
- 4 Parties – 5 chapitres
- Principes de notations
- Rapport d'audit (AuditXpress)
- Attribution de certificats
- Comment devenir auditeur IFS

BRC : British Retail Consortium

- Présentation du référentiel
- Les déclarations d'intention
- 10 exigences fondamentales
- Les Non Conformités
- La notation
- Comment devenir auditeur BRC

Retour d'expérience sur les référentiels, déroulement d'un audit de certification, les différences des deux référentiels, les choses à savoir.....

ISO 22000

- Le SMSA Certifiable
- Le chapitre 7 (HACCP)
- Les PrP, PRPop et CCP
- Exemple

## Systeme de Management de la Qualité

### ***Supplément au diplôme :***

#### ***A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :***

L'étudiant doit profiter de l'intervention des professionnels pour faire le lien entre la théorie et la pratique. La réalité du terrain avec les difficultés qui s'imposent est un plus à appréhender. Il maîtrisera parfaitement la démarche qualité de l'HACCP sur les produits jusqu'à la démarche qualité intégrée à l'échelle de tous les services de l'entreprise.

**UE1 : Qualité**

**UE1.2 : Traçabilité et Informatique**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
34 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	4	24	6	1	34	34

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours	Jean-Pierre MONROUZEAU	Vacataire

**Contrôle des connaissances :**

Une note Epreuve Ecrite

Deux notes TP

Note Finale = Moyenne (Epreuve Ecrite + Moyenne Notes TP)

**Contenu des enseignements :**

Les moyens de gestion de l'information (bases de données)

- Programmation Excel Visual Basique
- Access
- Base sur serveur Apache : PHP - MySQL

Exemples d'application de la traçabilité (étude de cas)

Gestion de stock

Suivi de la traçabilité en production alimentaire :

- Avec regroupement de plusieurs entités (super-entité)
- Avec éclatement d'une entité en plusieurs sous entités
- Conditionnement
- Expédition de l'entité

**Supplément au diplôme :**

A l'issue de l'enseignement, l'étudiant pourra :

- développer un dispositif de traçabilité sous Tableur, avec une Base de Données relationnelle locale ou sur serveur Intra ou Internet.

**UE1 : Qualité**

**UE 1.3 : Evaluation et prévention des risques**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
46 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Cadre réglementaire	4	19		1	23	23
Rejets industriels	6	8	4	2	18	22
Document unique	5			1	5	5
<b>Total</b>	15	27	4		46	50

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours et TD	Pierrette ETHUIN	MC ULCO
	Thierry GRARD	MC ULCO
	Yves LHEUREUX	DRIRE
	Arnaud DEPUYDT	DRIRE
	LAHAYE Virginie	MC ULCO
	LENCEL Valérie	AI ULCO

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Cadre législatif examen écrit (CM – TD) de 1H30 (20 points) + rejets industriels examen écrit (CM – TD) de 1 heure 30 (20 points).

**Contenu des enseignements :**

**Cadre réglementaire + Rejets industriels :**

CM :

- Cadre réglementaire des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)
- Etude des rejets industriels des ICPE en agro-alimentaire.
- Notions d'Ecotoxicologie.
- Evaluation des risques professionnels : mise en place du document unique

TD :

- Intervention et Visite du secrétariat permanent pour la prévention des pollutions industrielles (SPPPI) du littoral Calais-Dunkerque et de la zone industrielle dunkerquoise.
- Visite d'une station d'épuration communale et de deux stations industrielles.

**Supplément au diplôme : l'étudiant pourra :**

Prendre conscience des risques liés aux établissements industriels vis-à-vis de l'environnement, prendre connaissance des grands principes de la réglementation en vigueur.

Analyser les différents éléments des eaux usées industrielles ayant un impact sur l'environnement, envisager les traitements nécessaires à l'épuration des polluants.

Appliquer une méthodologie de mise en place du document unique d'évaluation des risques

**UE1 : Qualité**

**UE1.4 : Plans d'expérience**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
18 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	4	12	2	1	18	18

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours – TD – TP	DUQUESNE Bastien	Professeur Lycée Branly

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Un devoir surveillé sur les plans d'expériences : Note N<sub>1</sub>.

Un TP informatique utilisant Excel pour la mise en œuvre de plans d'expériences : Note N<sub>2</sub>.

Note Module =  $(N_1 + 2N_2)/3$

**Contenu des enseignements :**

Plans d'expérience : Réalisation et interprétation de plans d'expérience pour l'étude expérimentale du fonctionnement de système. Le cours s'articulera sur des exemples concrets.

**Supplément au diplôme :**

**A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :**

Etudier expérimentalement le fonctionnement des systèmes dans le cadre des plans d'expérience, en utilisant si besoin Excel.

<b>UE2 : Sécurité alimentaire, droit et gestion de production</b>
---

**UE2.1 : Sécurité alimentaire**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
14 heures	20	1

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	13	1			14	14

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours TD	Pierre MALLE Mélanie GAY	PAST ULCO, Directeur AFSSA Boulogne Ingénieur de recherches AFSSA

**Contrôle des connaissances :**

Epreuve écrite

**Contenu des enseignements :**

- Intervention de M<sup>me</sup> GAY : parasitologie des poissons
- Intervention de M. Malle :
  - généralités sur les risques alimentaires
  - toxi-infections alimentaires : étude des bactéries les plus impliquées dans les toxi-infections d'origine alimentaire
  - généralités sur les biofilms (adhésion, colonisation, détachement, résidence)

**Supplément au diplôme :**

- A l'issue de l'enseignement, l'étudiant pourra :
- aborder les problématiques spécifiques des bactéries responsables des principales toxi-infections alimentaires
  - analyser la symptomatologie et identifier les bactéries pouvant être impliquées
  - déterminer les origines possibles
  - communiquer sur la réglementation, l'évaluation et la gestion des risques microbiologiques
  - appréhender les problèmes de parasitologie des poissons



<b>UE2 : Sécurité alimentaire, droit et gestion de production</b>
---

**UE 2.2 : Toxines et toxi-infections alimentaires**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
13 heures	20	1

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	13				13	13

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
CM	Pierre MALLE Guillaume DUFLOS	Directeur AFSSA Boulogne Directeur adjoint AFSSA Boulogne

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Examens sur les toxines (moyenne des notes sur 20 points)

**Contenu des enseignements :**

Toxi-infections alimentaires (P. Malle) :

Epidémiologie et études des bactéries les plus impliquées dans les TIA

Phycotoxines et mycotoxines (G. Duflos) :

Organismes producteurs, familles de toxines, intoxication, épidémiologie, méthodes de détection

**Supplément au diplôme :****A l'issue des enseignements l'étudiant sera capable :**

d'aborder la problématique liée à la présence de toxines dans les produits alimentaires (origine, conséquences chez l'homme, détection, maîtrise, réglementation et limites des systèmes de surveillance existants).

**UE2 : Sécurité alimentaire, droit et gestion de production**

**UE 2.3 : Droit de la concurrence**

Volume horaire	Points FI	ECTS FI	Points FC	ECTS FC
20 heures	40	2	20	1

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		20			20	20

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD	Fabienne COURTOIS	Professeur lycée Mariette

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Examen écrit

**Contenu des enseignements :**

Etude de la réglementation française et européenne  
 Etude des principaux contrats de coopération entre entreprises  
 Le contrat de travail

**Supplément au diplôme :**

**A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :**

Comprendre et analyser :

- le fonctionnement des instances d'intervention françaises et européennes en matière de concurrence
- les décisions rendues par ces instances
- les contrats de coopération passés par les entreprises

<b>UE2 : Sécurité alimentaire, droit et gestion de production</b>
---

**UE2.4 : Gestion de production**

Volume horaire	Points FI	ECTS FI	Points FC	ECTS FC
20 heures	80	4	60	3

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		69			69	69

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignants	Statut
TD	Alain CAILLIER Vincent COATANEA Laurie LEWINTRE Pierre PONT Henri DUPRAT	Responsable production Delpierre Mer & Tradition Directeur CFPM Responsable production Jacques Maës Responsable de site Capecrus Consultant gestion de production

**Modalités de contrôle des connaissances :**

- Intervention de Mme LEWINTRE : présentation d'un cas concret évalué par ses pairs.
- Intervention de M. COATANEA : étude de cas lors du 3<sup>e</sup> Cours
- Intervention de M. CAILLIER : exposé par groupe de 2 à 3 étudiants sur un cas concret de management
- Intervention de M. PONT : application du cours avec des outils Excel notée
- Intervention d'Henri DUPRAT : étude de cas sur la GPAO

**Contenu des enseignements :**

- Intervention de Mme LEWINTRE : Gestion de Production

Chapitre I : Apprendre à connaître son outil de production.

Chapitre II : Animation du processus de Production.

Chapitre III : Optimisation des performances de l'outil.

- Intervention de M. COATANEA : Les différentes phases du management opérationnel

- Phase d'observation

- Phase de diagnostic

- Phase de réorganisation

- Phase d'analyse des résultats

- Intervention de M. CAILLIER :

❖ Le démarrage d'une nouvelle unité de production

➤ La gestion du changement (changement de locaux, de process en flux continu, de l'outil de production...)

➤ Les problèmes techniques (problèmes de conception des équipements, de capacité en terme de vapeur, d'électricité...)

➤ La formation du personnel

❖ La planification et l'ordonnancement

❖ Les différents outils de gestion de production

➤ Les 5 S

➤ Les 5 M

- Le SMED
  - L'autocontrôle
  - La maintenance de premier niveau
  - ...
  - ❖ Le management
    - Les différents vecteurs de communication
    - La gestion de conflits
    - Exercices de mise en situation
- Intervention de M. PONT :
- ❖ 1<sup>ère</sup> partie sous forme d'un cours théorique de 2 heures : Présentation et définition de la gestion de production dans une entreprise en développant les points suivants :
    - La fonction stock dans l'entreprise
    - La fonction production
    - La planification
    - L'ordonnancement de l'outil Exel à l'ERP par un cas concret
    - La qualité : animer et optimiser son système processus produire
  - ❖ 2<sup>nd</sup>e partie sous forme d'une étude de cas en reprenant l'ensemble des points vus ci-dessus et les mettre en application avec des outils Excel. Cours pratique en salle d'informatique de 4H.
- Intervention de M. DUPRAT :  
Les différents outils de la GPAO

***Supplément au diplôme.***

***A l'issue de cet enseignement l'étudiant pourra :***

- Intervention de Mme LEWINTRE  
Gérer une équipe de production, organiser et coordonner l'ensemble des opérations.
- Intervention de M. COATANEA :  
Maîtriser les outils fondamentaux propres au management opérationnel et optimiser l'organisation de la production en intégrant les contraintes techniques, humaines et environnementales.
- Intervention de M. CAILLIER :
  - ❖ Connaître une partie des outils de production pour améliorer la productivité d'un service de production
  - ❖ Mieux comprendre et anticiper les réactions des personnes qu'il aura à manager
  - ❖ Savoir planifier une production
- Intervention de M. PONT :
  - ❖ Comprendre les principes de base de l'organisation et de la gestion de production
  - ❖ Piloter des stocks
  - ❖ Piloter de la production
  - ❖ Avoir une cohérence dans ces pilotages
- Intervention de M. DUPRAT :  
Maîtriser les outils de la GPAO

**UE3 : Vie de l'entreprise**

**UE 3.1 : Stratégie d'entreprise**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
39 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		31			31	31

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD	Yves DUCROCQ Guy FARRUGIA Thierry MISSONNIER Pascal LABARRE	DRH « Carrières du Boulonnais » PDG « Les Entrées de la Mer » Directeur Pôle de compétitivité CCI Boulogne sur mer

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Présence indispensable à chaque intervention

- Intervention de M. FARRUGIA : Contrôle continu (50% de la note finale)
- Intervention de M. Missonnier : Examen final (50% de la note finale)

**Contenu de l'enseignement**

- Intervention de M. MISSONNIER :

L'innovation, une nécessité pour la filière Produits Aquatiques :

- Etat des lieux
- Le pôle de compétitivité
  - Historique de la démarche : thématiques développées
  - Thèmes de recherche
  - Perspectives
- Comment mobiliser les acteurs de la filière

- Intervention de M. DUCROCQ :

- 1) de l'importance de l'innovation au sein d'une entreprise
- 2) analyse et recensement des raisons d'innover et des soutiens à l'innovation
- 3) Etudes de cas/produits de grande consommation

- Intervention de M. FARRUGIA :

Fonctions de l'entreprise du point de vue du chef d'entreprise :

stratégie globale : fonctions, management, R&D, positionnements, technique et humain

- Intervention de Pascal LABARRE :

Conférence sur le positionnement de la filière halieutique boulonnaise dans le contexte international

**Supplément au diplôme :**

Etre sensibilisé aux nécessités d'adaptation et de créativité de l'entreprise.

Etre conscient qu'en fonction des entreprises il existe des parcours différents pour atteindre les objectifs fixés.

**UE3 : Vie de l'entreprise**

**UE 3.2 : Formulation recherche et développement (uniquement pour la FC)**

Volume horaire	Points FC	ECTS FC
42,5 heures	60	3

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		18	22	1	42,50	45

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours TD TP	Jacques DUPONT Patrick COPPIN	PDG AUTREMER Chef de projet CEVPM

De l'idée au produit, conception de la recherche et développement : objectif innovation dans la valorisation des produits de la mer.

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Intervention de J. Dupont :  
Dossier noté

Intervention de M. Coppin :  
- Remise d'un document écrit de fin de projet. Notation par groupe.  
- Présentation orale du projet et du produit mis au point. Notation individuelle.  
- Dégustation et notation des produits mis au point par un jury d'experts

**Contenu des enseignements :**

Jacques DUPONT :

- L'idée et l'innovation, ces rêves utiles
  - La théorie de l'acceptabilité
  - Le comportement alimentaire
  - Le contexte alimentaire : état des lieux, perspectives et stratégies du commerce
  - Le marketing ethnique et sensitif
  - L'idée et l'innovation
- Méthodes systématiques pour créer de nouvelles recettes
  - Les saveurs, la forme utile, la texture, l'odeur subjective, le plaisir
  - Les tableaux qui conduisent à l'innovation (Hervé This)
- De l'absurde à la faisabilité
  - Théorie : architecture d'un processus partant de l'absurde et déterminant la faisabilité d'un produit
  - Concrétisation : confection du produit et initiation à la dégustation

- Du développement à la pré production
  - Application avec un outil informatique créé conjointement par la société Esi4u (Antoine Lheureux IUP 2002) et AUTREMER (Jacques Dupont)
- Création d'un INNOCLUB

Patrick COPPIN : ce projet représente la partie pratique du projet [oséo innovation](#).

- Démarche de la gestion de projet
- Définition d'une gamme de produits élaborés (par groupe)
- Réalisation des avant-projets techniques (par groupe)
  - Faisabilité technique
  - Recettes / formulation
  - Packagings
  - Procédés de fabrication
- Mise au point des maquettes produits (Réalisation pratique dans la pépinière d'entreprise HALIOCAP ou CEVPM)
- Concrétisation / élaboration des produits définitifs, et présentation à un jury d'experts

***Supplément au diplôme :***

***A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :***

- Gestion de projet dans le domaine de la mise au point de produits alimentaires à base poisson.
- Création technique d'un nouveau produit, de l'idée à la conception.
- Formulation de produits alimentaires.

**UE3 : Vie de l'entreprise**

**UE3.3 : Logistique**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
20 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	10	10			20	20

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours - TD	Jean-Marc JOAN	MC ULCO

**Modalités de contrôle des connaissances**

Epreuve écrite de 2 heures

**Contenu des enseignements**

- Présentation de la logistique et enjeux associés à la maîtrise des flux
- Les différents acteurs de la chaîne de transport-logistique
- La logistique des produits sous-température dirigée
- Exercices en classe de résolutions de choix logistiques

**Supplément au diplôme :**

**A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :**

- Prendre la mesure des enjeux transport-logistique et les intégrer dans une vision globale de fonctionnement de son entreprise
- Identifier les contraintes transport-logistique et proposer des pistes de choix dans ce domaine. Cette connaissance lui permettra d'assurer une meilleure interface entre la production et la commercialisation/distribution.



<b>UE3 : Vie de l'entreprise</b>
----------------------------------

**UE3.4 : Conditionnement et emballages**

Volume horaire	Points FI	ECTS FI	Points FC	ECTS FC
35 heures	60	3	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures	20	15			35	35

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
Cours TD	Jean-Claude CORSET Jean-François COUTREL	Ingénieur chef de projet « BERNHART » Chef de projet

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Intervention de M. Corset : Etude de cas

**Contenu des enseignements :****Monsieur CORSET****A. Introduction**

- I. Les leçons de l'Histoire
- II. L'emballage industriel moderne : conditionnement, paramètres, mise en œuvre, cycle producteur -consommateur.
- III. Les matériaux de l'emballage souple : le papier, le carton, l'aluminium, les matières plastiques

**B. Les plastiques**

- I. Les plastiques : résines de grande diffusion, plastiques techniques, plastiques barrière, procédés d'extrusion
- II. Les films : films supports, barrières, soudants, pelables, perforés...
- III. Les complexes : coextrusion, lamination, complexes de thermoformage souple ou rigide, complexes d'opercule, complexes pour machines FF
- IV. La métallisation
- V. L'impression : héliogravure, flexographie
- VI. La soudure
- VII. Caractérisation des emballages : le vide, l'atmosphère modifiée
- VIII. Les machines de conditionnement

**C. Marketing et emballage**

- I. Le comportement des consommateurs
- II. L'emballage outil de vente : merchandising et packaging (le linéaire, la couleur, la forme, le matériau, le texte, l'illustration)
- III. La validation des lancements de produits

**D. Réglementation : les directives françaises et européennes : alimentarité, environnement.....**

***Monsieur COUTREL***

Etiquetage des denrées alimentaires :

I. Règles générales d'étiquetage

II. Règles particulières

1)Etiquetage nutritionnel

2)Etiquetage des allergènes

3)Etiquetage des OGM

4)Etiquetage des denrées contenant certaines substances

5)Etiquetage des denrées alimentaires avec prime

6)Denrées aromatisées

III.Allégations nutritionnelles et de santé

IV.Révision de la réglementation étiquetage

***Supplément au diplôme :***

***A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :***

Réaliser/valider l'étiquetage d'une denrée alimentaire conformément à la réglementation communautaire.

<b>UE4 : Langues étrangères</b>
---------------------------------

**UE 4.1 : Anglais scientifique**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
65 heures	100	5

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		65			65	65

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD – TP	HEMBERT Isabelle	PRAG ULCO

**Modalités de contrôle des connaissances :**

- La note attribuée à partir du cours d'anglais technique entre dans le calcul final à hauteur de 50 %. Elle est établie de la manière suivante :  
 Contrôle continu : 25 points dont 1 épreuve de 15 points de contrôle des connaissances  
 1 exposé oral de 10 points  
 Examen : 25 points (règle du sup sur 40 points concernant l'écrit)
- La note découlant de la performance au TOEIC compte également à hauteur de 50 % ; cette note suivra l'échelle suivante :  
 Un score de 700 points pour obtenir la note de 10/20  
 1000 points correspondent à la note de 20/20  
 0/20 points pour tout score inférieur ou égal à 400 points.  
 Le TOEIC peut être passé en M1 et/ou en M2. Règle du sup M1/M2.

**Contenu des enseignements :**

Production : organisation, process, contrôles (Exemple : process de transformation du saumon)  
 Technologie : pêche, machines outil (étêteuse, peleuse, etc...), chaîne du froid (Exemple : description d'une usine à glace)  
 Vocabulaire de spécialité : documents techniques : installation, mode d'emploi, maintenance etc.  
 Préparation à l'entretien d'embauche.  
 Anglais commercial : relations avec les fournisseurs et les clients.  
 Préparation au TOEIC

**Supplément au diplôme :****A l'issue des enseignements l'étudiant pourra**

- décrire le fonctionnement complet d'une usine (depuis l'arrivée de la matière première jusqu' à l'expédition du produit fini).
- Lire et comprendre des documents techniques
- Exprimer clairement un point de vue de spécialiste dans le cadre d'un exposé sur un sujet ayant rapport avec la spécialisation
- Communiquer par écrit ou par téléphone avec les fournisseurs ou avec les clients d'une entreprise

Faire une demande de stage ou postuler à un emploi à l'étranger. Passer un entretien d'embauche.

**UE4 : Langues étrangères**

**UE 4.2 : 2<sup>ème</sup> langue : Espagnol**

Volume horaire	Nombre de points	Crédits ECTS
40 heures	40	2

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		25	15		40	40

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD – TP	CHIKAOUI Virginie	Vacataires (Lycée Branly)

Cet enseignement est dispensé par groupes de niveaux.

**Contrôle des connaissances :**

- un partiel
- un exposé
- un examen final

**Contenu des enseignements :**

- 1) Consolidation des acquis lexicaux et grammaticaux
- 2) Approfondissement des connaissances dans le domaine culturel
- 3) 2<sup>ème</sup> langue scientifique : étude plus approfondie dans les domaines agroalimentaire et halieutique
- 4) Commercial : mise en situation des étudiants

**Supplément au diplôme :**

**A l'issue des enseignements l'étudiant pourra :**

Savoir rédiger un CV et une lettre de motivation  
 Etre capable de s'exprimer dans une langue précise et correcte

**Second semestre****UE5 : création d'entreprise et projet R&D****UE5.1 : Projet création d'entreprise (uniquement pour la FI)**

Volume horaire	Points FI	ECTS FI
20 heures	100	5

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		20			20	20

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TD	Jean-François LOUCHEZ Membres du jury à définir	Chef de service, C.C.I Boulogne sur mer

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Présentation, par chaque groupe d'étudiants, de leur projet fictif de création-reprise devant le Comité d'Experts composé de : avocat, expert-comptable, banquier, pépinière d'entreprises, Chambre de métiers et CCI de Boulogne.

Le Comité d'Experts effectuera un examen des projets sur tous les plans, définira leurs points forts et points faibles et émettra un avis sur leur faisabilité.

**Contenu de l'enseignement**

Traiter toutes les étapes d'un parcours de création-reprise, qui conduisent à l'élaboration d'un projet et au montage d'un business-plan, notamment :

- . analyse de marché
- . plan d'actions commerciales
- . détermination des autres moyens de fonctionnement
- . choix d'un statut juridique, fiscal et social
- . construction des comptes prévisionnels
- . lancement des demandes d'appuis financier
- . formalités d'immatriculation

**Supplément au diplôme :**

Connaissances acquises :

- . process de création-reprise
- . interlocuteurs du porteur de projet avant et après la création-reprise
- . maîtrise des facteurs clés de réussite
- . compréhension des principaux mécanismes financiers d'une entreprise

**UE5 : création d'entreprise et projet R&D**

**UE5.2 : Projet recherche et développement en entreprise (uniquement pour la FI)**

Volume horaire	Points FI	ECTS FI
40 heures	100	5

**Détail du volume horaire :**

Enseignement	CM	TD	TP	Grp	Etu	Ens
Nombre d'heures		10	25	3	35	129

**Intervenants :**

Enseignement	Nom enseignant	Statut
TP	Emmanuel DUPUREUR Patrick COPPIN	CCI Boulogne sur mer CEVPM

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Dossier de recherche et soutenance de projet

**Contenu de l'enseignement**

Le module consiste à réaliser un projet R&D en partenariat avec une entreprise du secteur agroalimentaire boulonnais dans le cadre de l'opération Univ-innov. Il ne s'agit pas d'une simple étude de cas mais d'un vrai projet financé par oséo.

Les projets sont menés par équipes de 4 à 5 étudiants et sont pilotés par Emmanuel DUPUREUR de la chambre de commerce et d'industrie de Boulogne sur mer. Le module est organisé à la manière d'un projet tutoré avec des créneaux mis à disposition des étudiants pour mener à bien leur recherche et leurs expériences.

**Supplément au diplôme : compétences acquises :**

Montage et réalisation d'un projet R&D financé par Oséo.

**UE6 : Expérience professionnelle**

## **Stage de 6 mois**

### **Formation initiale : 20 crédits ECTS**

**Le stage cadre est noté sur : 400 points**

- Note stage par l'entreprise : 100 points
- Note rapport par l'entreprise : 100 points
- Note rapport par tuteur IUP : 100 points
- Note soutenance : 100 points

### **Formation continue (contrat de professionnalisation) : 30 crédits ECTS**

**Le stage cadre est noté sur : 600 points**

- Note stage par l'entreprise : 200 points
- Note rapport par l'entreprise : 100 points
- Note rapport par tuteur IUP : 200 points
- Note soutenance : 100 points

*Remarque* : sauf cas exceptionnel, aucune impression ne sera réalisée à partir des secrétariats du master et des photocopieurs de l'administration.

Pour la rédaction du rapport, se référer à la procédure disponible sur le site de l'université :

<http://pedago.univ-littoral.fr> dans la rubrique Informations générales IUP QPAH.

## Information, Orientation, Stages & Emploi

**Le Service Universitaire d'Accueil Information et Orientation (SUAIO)** propose de vous aider tout au long de votre cursus universitaire à :

- Affiner votre **parcours de formation** (poursuites d'études, débouchés professionnels auxquels mènent vos études, réorientation, etc). Pour cela, différents moyens sont à votre disposition :
  - ⇒ La consultation du fonds documentaire (en auto documentation ou avec l'aide de la Responsable du Centre).
  - ⇒ Et la possibilité de rencontrer un Conseiller d'Orientation Psychologue (COP).
  
- Rechercher un **stage** ou un **emploi** (démarches à entreprendre, relecture du CV et de la lettre de motivation, conseils pour la préparation de l'entretien, etc) :
  - ⇒ A l'aide d'un fonds documentaire spécialisé : CV, lettre de motivation, tests, entretien d'embauche, stage, création d'entreprise, etc.
  - ⇒ Et avec la possibilité de rencontrer la personne en charge de l'Insertion Professionnelle.

Maison de l'Etudiant  
10, rue des Carreaux – 1<sup>er</sup> étage  
62200 Boulogne sur Mer

**Tél. : 03-21-30-40-44**  
**E-Mail : [suaiobg@univ-littoral.fr](mailto:suaiobg@univ-littoral.fr)**







**Master IUP QPAH**

Responsable du Master 2 : Thierry GRARD  
Secrétaire pédagogique : Sophie FAIT