



## Master Professionnel Sciences de la Matière et de la Vie spécialité Technologies Alimentaires Avancées

Cette formation donne droit à terme à 120 crédits  
La durée de cette formation est de 4 Semestres

### ■ Description de la formation

Le master de technologies alimentaires avancées vise des activités professionnelles assumées par des cadres, chercheurs, experts polyvalents dans le domaine des sciences des aliments, de la gestion de la qualité alimentaire et de la recherche-développement ; capables de s'adapter aux fluctuations et à l'évolution des besoins dans ce domaine.

### Certification

### ■ Condition d'admission

La Première année de Master est accessible :

- de plein droit aux étudiants titulaires d'une Licence scientifique avec une forte dominante des sciences de la vie. Une formation type "Chimie" est admissible mais demandera de la part de l'étudiant une mise à niveau personnelle impliquant un travail supplémentaire important ,

- ou au titre de validation d'études ou validation des acquis professionnels, ou de l'expérience.

La Deuxième année de Master est accessible :

- aux étudiants titulaires de la 1ère année de Master Science de la Vie et sous réserve d'acceptation du dossier de candidature,

- aux étudiants titulaires d'autres diplômes par validation d'études, ou validation des acquis professionnels ou de l'expérience et sous réserve d'acceptation du dossier de candidature.

### ■ Public concerné

- Formation initiale

### ■ Modalité pédagogique

Enseignement présentiel

### ■ Compétences acquises

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Le master de technologies alimentaires avancées vise des activités professionnelles assumées par des cadres, chercheurs, experts polyvalents dans le domaine des sciences des aliments, de la gestion de la qualité alimentaire et de la recherche-développement ; capables de s'adapter aux fluctuations et à l'évolution des besoins dans ce domaine.

Compétences ou capacités attestées.

Le titulaire du master est capable de :

- maîtriser les flux d'information et utiliser la documentation scientifique et technique notamment de langue anglaise
- comprendre le cadre de la production en entreprise donc gérer les flux de production, établir les plannings de fabrication dans le respect de la réglementation et de la stratégie de l'entreprise, assurer les process de transformation et de conservation des produits alimentaires dans le respect de l'hygiène et de la sécurité des personnes et des biens
- maîtriser et gérer la qualité totale c'est-à-dire comprendre les enjeux de la qualité dans l'entreprise, maîtriser les outils, mettre en place les audits internes et les solutions suite aux écarts constatés ; promouvoir et suivre une démarche et entretenir un état d'esprit d'assurance qualité
- préparer l'entreprise aux audits des différents référentiels de certifications : ISO 9000, IFS, BRC
- concevoir les nouveaux produits alimentaires adaptés à la demande du marché : formulation - optimisation technologique et économique des ingrédients, maîtriser les outils nécessaires à la réalisation des essais et tests en laboratoire - simulation pour le passage au stade pilote puis échelle industrielle
- calculer et optimiser les coûts des nouveaux produits en fonction des prix de vente estimés
- maîtriser les outils statistiques et informatiques (traitement de texte, tableur, base de données, Power Point, ...) pour analyser, traiter les données et les communiquer aux différents échelons hiérarchiques
- mettre en pratique les techniques de gestion et d'encadrement d'une équipe avec une connaissance de la réglementation du travail

## ■ Structure des enseignements

Le master se déroule sur 4 semestres.

### **SEMESTRE 1 M1 SMV BIOLOGIE**

Gestion de projet (4 Crédits ECTS)  
Normes, Qualité (4 Crédits ECTS)  
Techniques de laboratoire (4 Crédits ECTS)  
1 option à 9 ECTS (Crédits ECTS)  
1 option à 9 ECTS (Crédits ECTS)

### **SEMESTRE 2 M1 SMV BIOLOGIE**

Anglais scientifique (4 Crédits ECTS)  
Génétique cellulaire Moléculaire ; Biologie développement (9 Crédits ECTS)  
Stage 3 mois (6 Crédits ECTS)  
1 option à 11 ECTS (Crédits ECTS)

### **Semestre 1 - Master 2 Technologies Alimentaires Avancées**

Conduite de projet en recherche et développement (10 Crédits ECTS)  
Formulation - Analyse sensorielle (5 Crédits ECTS)  
Génie industriel alimentaire appliqué (5 Crédits ECTS)  
Nx pdts - Pdts et additifs de substit. - Mat. premières alim (5 Crédits ECTS)  
Physique industrielle et nouvelles technologies (5 Crédits ECTS)

### **Semestre 2 - Master 2 Technologies Alimentaires Avancées**

Anglais (3 Crédits ECTS)  
Economie - Management - Droit (3 Crédits ECTS)  
Monographie (3 Crédits ECTS)  
Assurance qualité - HACCP (3 Crédits ECTS)  
Stage de 6 mois (18 Crédits ECTS)

## ■ Organisation des études

Temps plein

Master professionnel destiné à la formation des cadres de l'industrie alimentaire (sociétés nationales, multinationales, Petites et Moyennes Entreprises, Petites et Moyennes Industries) travaillant soit dans la gestion de la production, soit dans l'assurance qualité soit dans la recherche et développement .

La formation en deuxième année de master se déroule sur 12 mois avec 6 mois d'enseignement (cours, Travaux Dirigés, Travaux Pratique et projets) et 6 mois de stage avec rapport écrit et soutenance.

## ■ Débouchés professionnels

Le titulaire du diplôme exerce des activités dans l'agro-alimentaire, la distribution, la formation et la recherche.

Le diplômé peut veiller au respect de la conformité des produits par sa connaissance des procédures et des normes en vigueur établies par la législation. Il peut mettre en place, animer, gérer les différents systèmes d'assurance qualité et assurer la formation interne des personnels. Il optimise la fabrication par l'introduction de nouvelles technologies. Il peut identifier les besoins des clients et collaborer à la mise au point et au développement de nouveaux produits.

De manière générale, il est apte à réaliser des travaux en équipe et à conduire des projets collectifs dans son champ disciplinaire. La pratique de l'anglais lui permet de communiquer et d'appréhender des articles scientifiques ou des documents techniques. . Il peut exercer des fonctions d'encadrement après quelques années d'activité professionnelle.

Codification ROME

- 221 Professionnels de la formation initiale
- 33114 Chef de produit
- 53122 Cadre technique d'études-recherche-développement de l'industrie
- 53211 Cadre technique de la production
- 53212 Cadre technique de contrôle-qualité

## ■ Poursuite d'études

En l'état actuel de la législation la poursuite d'études vers un doctorat n'est pas envisageable sauf par un nouveau passage en deuxième année de master Recherche.

## ■ Formalités d'inscription

Vous avez reçu une autorisation d'inscription en master 2ème année :

- L'inscription aura lieu du 06 au 16 juillet 2010 et du 25 août au 08 octobre 2010
- Liste des pièces à fournir : <http://formations.univ-artois.fr/docs/piecesAjoindre2009-2010.pdf>

Attention : Si vous êtes actuellement inscrit dans une autre université et que vous envisagez une inscription en master :

- Le formulaire " Transfert - Accueil " est disponible auprès de la Division des Etudes ou du secrétariat de scolarité de l'UFR d'Accueil.

## ■ Dépenses à prévoir

Consultez les tarifs de l'année courante sur <http://formations.univ-artois.fr/docs/tarif.pdf>

## ■ Contacts

Faculté des Sciences Jean Perrin

Rue Jean Souvraz, SP 18

62307 LENS CEDEX

Téléphone : 03.21.79.17.00

Heure de visite : Du Lundi au Jeudi : 08h30 -17H00 Le vendredi : 08h30-16h00 Fermé le samedi

**Autre** Service d'Accueil, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle

 [sio-arras@univ-artois.fr](mailto:sio-arras@univ-artois.fr)

**Autre** Service d'Education Permanente Interpôles Artois


 [sepia@univ-artois.fr](mailto:sepia@univ-artois.fr)


**Autre** Division des Etudes

 [service.etudes@univ-artois.fr](mailto:service.etudes@univ-artois.fr)

**Responsable** Directeur des Etudes


 [gerard.cuvellier@univ-artois.fr](mailto:gerard.cuvellier@univ-artois.fr)


 +33 3 21 79 17 00

 + 33 3 21 79 17 17

**Doyen** Doyen de l'UFR des Sciences - Faculté Jean Perrin


 [pasquale.mammone@univ-artois.fr](mailto:pasquale.mammone@univ-artois.fr)


 +33 3 21 79 17 00

 +33 3 21 79 17 17

**Responsable** Directeur des Etudes


 [gerard.cuvellier@univ-artois.fr](mailto:gerard.cuvellier@univ-artois.fr)

 +33 3 21 79 17 00

 + 33 3 21 79 17 17

**Responsable** Mlle

 [mpierre.dehouck@univ-artois.fr](mailto:mpierre.dehouck@univ-artois.fr)

 +33 3 21 79 17 00