

Programme du Master 1 QPAH

Blocs de connaissances et de compétences (BCC)

Semestre 1 (30 ECTS)

M1

Semestre 2 (30 ECTS)

Biochimie alimentaire
Marketing & Comportement consommateur
Normes & Qualité

Technologies industrielles alimentaires

Projets tutorés

Ressources marines vivantes
Biotechnologies des fermentations
Gestion des risques industriels

Microbiologie alimentaire,
Traçabilité
Conditionnements et emballages

Anglais scientifique et technique

Responsabilité Sociétale des Entreprises
Droit de la concurrence
Comptabilité
Gestion RH des projets tutorés

Projet Personnel et Professionnel

Anglais scientifique et technique

Stage 4,5 - 5 mois

BCC communs à la mention (Master régional)