



Parcours Aliments, microbiologie, assurance qualité

Master Biologie, agrosciences



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Le parcours Aliments, Microbiologie, Assurance Qualité (AMAQ) vise à former des cadres capables de répondre au double besoin d'analystes de haut niveau et de spécialistes de l'assurance qualité en entreprises agroalimentaires. Ce parcours est conçu pour permettre une alternance entre des périodes à l'Université et des périodes en entreprise, pour des étudiants réalisant cette formation en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

Le M2 AMAQ est 100% en alternance

Objectifs

Le titulaire de ce diplôme possède une bonne connaissance de toutes les méthodes analytiques employées au laboratoire, de leur fiabilité, mais également du contrôle des matières premières, le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments. Parallèlement, les étudiants sont formés à la démarche (i) d'assurance qualité, (ii) de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et à la veille réglementaire. Ainsi, le contrôle qualité est une préoccupation majeure, notamment au travers de l'Assurance Qualité (certification par exemple), de la qualité dans l'évolution de la production agricole, des auto-contrôles dans le secteur de la distribution, du besoin d'une formation complémentaire en matière de réglementation, d'hygiène dans les PME et PMI. Un soin particulier est apporté dans l'examen des cahiers des charges liant fournisseur et clients. Le parcours de formation AMAQ est également concerné par

les souhaits des instances officielles qui se préoccupent de la qualité des denrées alimentaires, ce qui se traduit par une sensibilisation à la validation des méthodes d'analyse, à la métrologie et plus largement à la garantie de fiabilité des résultats analytiques.

Capacité d'accueil globale : 16 étudiants

Compétences acquises

Les compétences en lien avec l'assurance qualité :

Maîtriser les méthodes de contrôle de la qualité et d'assurance qualité afin de garantir la qualité microbiologique, chimique, toxicologique des produits alimentaires. Le diplômé doit être capable de :

- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire, de la qualité des matières premières et de fabrication
- Mettre en application la méthode HACCP
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)
- Connaître les certifications en matière d'environnement
- Connaître la démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Savoir élaborer un cahier des charges
- Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques
- Connaître la législation en matière de sécurité des aliments

Compétences transversales : outre les compétences liées à la gestion de la qualité, des compétences liées à la



l'informatique, la communication et la gestion de projet doivent être acquises.

Organisation

Contrôle des connaissances

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université.

Pour les UE/matières dont les évaluations sont prévues en Contrôle Terminal (CT) et Contrôle Continu (CC) :

Sans précision supplémentaire, les CT correspondent à une évaluation écrite et/ou orale selon les années et les enseignants responsables des sujets. Le CC n'est pas rattrapé en 2ème session et les notes de CC de la première session sont en conséquence conservées.

En cas de redoublement ou d'étalement des enseignements sur plusieurs années, la conservation des notes de $CC \geq 12/20$ dans les matières, UE, semestres non validés est automatique. Les étudiants ont la possibilité de renoncer à cette conservation, par écrit, dans le mois qui suit la rentrée de la filière. Au-delà, aucune demande ne sera recevable.

En cas de renonciation dûment reçue, seule la nouvelle note sera conservée (écrasement). Il ne sera pas possible de retenir la meilleure des deux notes.

Pour les UE/matières dont les évaluations sont uniquement prévues en Contrôle Continu :

Le Contrôle Continu Intégral (CCI) comprend plusieurs évaluations dont le calendrier est précisé au début de la séquence d'enseignement. Le CCI inclut une évaluation supplémentaire et facultative de seconde chance dont la note se substitue à la note du CCI initial correspondant et est prise en compte dans la moyenne du CCI.

Le contrôle continu non intégral (CC) comprend également plusieurs évaluations dont le calendrier est précisé au début de la séquence d'enseignement. Après la tenue du jury, une

session de rattrapage est proposée aux étudiant.e.s avec une moyenne inférieure à 10 au contrôle continu non intégral de l'UE ou matière prenant la forme d'une nouvelle évaluation pour laquelle la note obtenue se substitue à la moyenne des notes du contrôle continu initial concerné .

ABSENCE AUX ENSEIGNEMENTS : L'assiduité est obligatoire. Toute absence en cours, cours intégrés, TD, TP, séquence d'observation ou mise en situation professionnelle doit être signalée le plus rapidement possible et justifiée auprès de l'enseignant responsable et du secrétariat pédagogique dans un délai de deux jours ouvrables à compter de son retour.

ABSENCE AUX EVALUATIONS :

Les absences aux examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu : L'équipe pédagogique proposera une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée.
- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable ; c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.



Règles de compensation adoptées à l'UFR SVTE (sous réserve de validation en conseil d'Administration de l'uB) :

COMPENSATION (sous réserve de validation en Conseil d'Administration de l'uB) : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE (Unités d'Enseignement) pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

COMPENSATION des matières au sein d'une même UE

COMPENSATION des UE au sein d'un même semestre

NON COMPENSATION des semestres entre eux

<https://ufr-svte.u-bourgogne.fr/wp-content/uploads/SCOL-SVTE-2021-2022-Referentiel-des-Etudes.pdf>

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Le M2 AMAQ est ouvert à l'alternance en contrat de professionnalisation et apprentissage

Formation en alternance : toutes les deux semaines au S3 et temps plein au S4

La formation en alternance comprend une période de 15 jours à l'université et 15 jours en entreprise/association au semestre 3. Période en entreprise/association à temps plein au semestre 4.

Contact : SEFCA <https://sefca.u-bourgogne.fr/>

formation.continue-svte@u-bourgogne.fr

Admission

Conditions d'accès

1- Conditions d'accès sur titre :

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG à l'uB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite d'études le souhait de poursuivre en M2 AMAQ seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement : **ADMISSION SUR DOSSIER**. Pour être admis à suivre la formation, après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1^{re} année de master ou d'un diplôme de 2^e cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

Lien vers les modalités de candidature :

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/scolarite/inscriptions/inscription-m2.html>

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

Formation continue

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis



- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...
L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage :

La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA
(formation.continue-svte@u-bourgogne.fr).

2- Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

S'adresser au service de formation continue de l'université (SEFCA)

Modalités de candidatures

1- Conditions d'accès sur titre :

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG à l'uB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite d'études le souhait de poursuivre en M2 AMAQ seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement : **ADMISSION SUR DOSSIER**. Pour être admis à suivre la formation, après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1^{re} année de master ou d'un diplôme de 2^e cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

Lien vers les modalités de candidature :

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/scolarite/inscriptions/inscription-m2.html>

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web [ub-link](#) relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les

étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

Formation continue

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis
- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...
L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage :

La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA
(formation.continue-svte@u-bourgogne.fr).

2- Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

S'adresser au service de formation continue de l'université (SEFCA)

Et après

Débouchés professionnels

Ce parcours permet une insertion professionnelle dans les services qualité des entreprises et des établissements de recherche publique.

Les métiers visés sont :

- Responsable de laboratoire contrôle qualité
- Responsable qualité
- Responsable qualité hygiène sécurité environnement
- Responsable des achats
- Répression des fraudes

Infos pratiques



Contacts

Responsable de formation 2e année

Aurélie RIEU

✉ aurelie.rieu@u-bourgogne.fr

Responsable de formation 1re année

Charles THOMAS

✉ Charles.Thomas@u-bourgogne.fr

Responsable de formation 1re année

Nathale LEBORGNE CASTEL

✉ nathalie.leborgne-castel@u-bourgogne.fr

Contact scolarité


Scolarité UFR SVTE, 6bd Gabriel 21000 DIJON

Secrétariat Masters Santé, Végétal, Aliment, Nutrition
(SAVAN)

Mme Yamina AIT TAGADIRT ✉ secretariat.msavan@u-bourgogne.fr

Tel. : 03 80 39 50 32

Campus

 Campus de Dijon



Programme

Organisation

Certains enseignements pourront éventuellement être dispensés en distanciel

Master 1 AMAQ

Semestre 1

Tronc Commun

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosociences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et connaissance de l'entreprise	UE						6 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		32h	4h	4h		5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosociences	UE		10h	20h	10h		5 crédits

Options

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE6A Réponses des plantes aux facteurs environnementaux	Matière		22h	8h	10h		5 crédits
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5 crédits

Semestre 2

Spécialisation

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7B Sciences des aliments 1	UE		34h	4h	12h		6 crédits
UE8B Sciences des aliments 2	UE		28h	18h	4h		6 crédits
UE9B Microbiologie	UE		24h	8h	18h		6 crédits
UE10 Anglais 2 et options au choix (1 parmi 3)	UE			14h	6h		7 crédits



UE10A Option AFSD : Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE	20h	10h	20h		5 crédits
UE10B Option BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie	UE	38h	12h			5 crédits
UE10C Option CESCVC : Chimie structurale et extractive de composés végétaux	UE	12h	2h	38h		5 crédits
UE11 Stage	Stage			68h		5 crédits

Options

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE10A Option AFSD : Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE		20h	10h	20h		5 crédits
UE10B Option BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie	UE		38h	12h			5 crédits
UE10C Option CESCVC : Chimie structurale et extractive de composés végétaux	UE		12h	2h	38h		5 crédits

Master 2 AMAQ

Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Management de la qualité	UE		36h	8h			5 crédits
UE2 Responsabilité Sociétale des Entreprises	UE		45h				6 crédits
UE3 Sécurité microbiologique des aliments	UE		20h	10h	18h		6 crédits
UE4-Méthodes de contrôle qualité	UE		16h	6h	28h		6 crédits
UE5 Qualité de matières premières et des aliments	UE		36h	7h			5 crédits
UE5	UE						0 crédits
UE6 Conduite de projet et mémoire bibliographique	UE			123h			2 crédits

Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7 stage	Stage			60h			30 crédits