

Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Productions et innovations agroalimentaires, management de la qualité et environnement industriel (M2)

Objectifs

Formation scientifique et technique ayant pour objectif de former de futurs cadres en Industries Agroalimentaires (IA). Réponse aux attentes croissantes des acteurs du secteur en termes de sécurité alimentaire, traçabilité, management de la qualité et respect environnemental, de la production agricole à la transformation en produits alimentaires. Partenariat fort et ancien (1985) avec le monde socioprofessionnel. Insertion professionnelle efficace et rapide des diplômés.

Le master est ouvert à la formation initiale et à la formation continue. Il peut être réalisé en alternance sous contrat de professionnalisation ou en apprentissage sur les 2 années de master ou sur l'année de master 2.

Compétences

- Établir un programme de fabrication,
- Innover,
- Proposer des améliorations de procédés, des produits et de l'outil de production,
- Optimiser la fabrication en termes de coûts, délais, qualité et quantité,
- Assurer la qualité, l'hygiène et la sécurité et répondre aux exigences environnementales,
- Réaliser des audits,
- Assurer le respect des normes et réglementations,
- Animer et gérer une équipe,
- Assurer la prévention en matière de sécurité et d'environnement et suivre le contrôle des matières premières et des moyens de production.

Conditions d'accès

M1 : L3 ou équivalent

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation

UFR des Sciences

Volume horaire (FC)

355 h en M2

Capacité d'accueil

18

Contacts Formation Initiale

Pascale Bruxelles

[03 22 82 78 03](tel:0322827803)

pascale.bruxelle@u-picardie.fr

Organisation

Organisation

En deuxième année, les étudiants suivent l'ensemble des unités d'enseignement (UE) du parcours choisi. La pédagogie s'effectue en partie par projets individuels ou de groupes qui sont évalués en contrôle continu.

L'intégration de professionnels dans les enseignements (environ 35% des heures d'enseignement) renforce la professionnalisation de la formation. Les étudiants ont le choix entre le stage long de 5 mois minimum en formation initiale ou une alternance .

Période de formation

Stages : 5 à 6 mois en M2 en formation initiale

ou en alternance 2 semaines de cours / 2 semaines en entreprise.

Contrôle des connaissances

Contrôles continus et/ou Partiels et/ou Examens terminaux.

Détails sur la page web de l'UFR.

Responsable(s) pédagogique(s)

Frédéric Dubois

frederic.dubois@u-picardie.fr

Manuella Catterou

manuella.catterou@u-picardie.fr

Programmes

SEMESTRE 2 SC TECHNOLOGIES AGRICULT ALIMENTAT ENVIRONNEMENT	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
PREPARC S2 PVIA-IA					0
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 2					0
UE/X UE15 STAGE					0
UE 15B STAGE EN ALTERNANCE					6
Communication scientifique	15			15	0
Stage					0
UE 15A STAGE					6
PREPARC S2 PVIA-PV					0
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 2					0
UE/X UE15 STAGE					0

UE 15B STAGE EN ALTERNANCE					6
Communication scientifique	15			15	0
Stage					0
UE 15A STAGE					6

SEMESTRE 1 SC TECHNOLOGIES AGRICULT ALIMENTAT ENVIRONNEMENT	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
PREPARC S1 PVIA-IA					0
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 1					0
UE 1 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 1	50	25	13	12	6
UE 2 GÉNIE INDUSTRIEL ET MICROBIOLOGIQUE	50	15	15	20	6
UE10-IA ADDITIFS ALIMENTAIRES TECHNOLOGIQUES ORGANOLEPTIQUES	40	14	10	16	3
UE 8-IA GÉNIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE 1	50	25	17	8	6
UE 9-IA NUTRITION HUMAINE ET DIÉTÉTIQUE	25	12	13		3
UE 4 LANGUE - GESTION ET ANALYSES DE DONNÉES EN INDUSTRIES					3
Anglais	20		10	10	0
Gestion et analyses de données en industries	40	8	5	27	0
UE 3 PROJET PROFESSIONNEL ET PRÉ-EXPÉRIENCE ENTREPRENEURIALE					3
Création entreprise législation droit travail entreprise	25	13	12		0
EC/X prépa insert prof					0
Préparation insertion professionnelle (Formation initiale)	35			35	0
Préparation insertion professionnelle (Alternance)	20			20	0
PREPARC S1 PVIA-PV					0
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 1					0
UE 1 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 1	50	25	13	12	6
UE 2 GÉNIE INDUSTRIEL ET MICROBIOLOGIQUE	50	15	15	20	6
UE 4 LANGUE - GESTION ET ANALYSES DE DONNÉES EN INDUSTRIES					3
Anglais	20		10	10	0
Gestion et analyses de données en industries	40	8	5	27	0
UE 3 PROJET PROFESSIONNEL ET PRÉ-EXPÉRIENCE ENTREPRENEURIALE					3

Création entreprise législation droit travail entreprise	25	13	12		0
EC/X prépa insert prof					0
Préparation insertion professionnelle (Formation initiale)	35			35	0
Préparation insertion professionnelle (Alternance)	20			20	0
UE 6-PV AGROLOGIE ET FERTILITÉ	40	27	8	5	3
UE 5-PV PATHOGÈNES ET RAVAGEURS DES CULTURES					6
Interactions plantes - insectes - pathogènes	25	13	12		0
Phytopathologie	25	15	5	5	0
UE 7-PV RÉGULATEURS DE CROISSANCE ET BIOSTIMULANTS	25	12	7	6	3

SEMESTRE 4 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE/X STAGE M2 ST2AE					0
UE 38B STAGE EN ALTERNANCE					30
Communication scientifique	15			15	0
Stage en alternance					0
Veille Scientifique	10			10	0
UE 38A STAGE LONG					30
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 4					0
UE/X STAGE M2 ST2AE					0
UE 37B STAGE EN ALTERNANCE					30
Communication scientifique	15			15	0
Stage en alternance					0
Veille Scientifique	10			10	0
UE 37A STAGE LONG					30
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 4					0

SEMESTRE 3 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE/X S3 PIAM IA					0
UE/X 2X3 ECTS					0
UE 37 LES AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3
UE 35 NORMES & METROLOGIE	25	12	13		3
UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE &					

IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
UE/X 1X6 ECTS					0
UE 36 DEMARCHE OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 3					0
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3
UE 25 CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
Anglais	20		10	10	0
Management et communication en entreprise	30		30		0
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL					0
UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (F1)	80		55	25	3
UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3
UE/X S3 PIAM IA					0
UE/X 2X3 ECTS					0
UE 36 AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3
UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE & IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
UE/X 1X6 ECTS					0
UE 35 DEMARCHE ET OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 3					0
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3
UE 25 NORMES, METROLOGIE ENVIRONNEMENT ET RISQUES INDUSTRIEL	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
Anglais	20		10	10	0
Management et communication en entreprise	30		30		0
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU					

PROFESSIONNEL					0
UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (FI)	80		55	25	3
UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

Niveau de sortie : Niveau I (supérieur à la maîtrise)

Références et certifications

Codes ROME : Industrie

Production industrielle

Etudes et supports techniques à l'industrie

Conception, recherche, études et développement

Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

Alimentaire

Direction, encadrement et pilotage de fabrication et production industrielles

Recherche

Contacts Formation Continue

SFCU

[03 22 80 81 39](tel:0322808139)

sfcu@u-picardie.fr

[10 rue Frédéric Petit](#)

[80048 Amiens Cedex 1](#)

[France](#)