

MASTER 2 Mention Nutrition et Sciences des aliments

Parcours ALIMENT MICROBIOLOGIE ASSURANCE QUALITE (AMAQ)

REFERENCE : 08AD582H

Alternance hors-apprentissage

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2019/2020

| PEDAGOGIE | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA) |
|--|---|
| <p>Responsable pédagogique Aurélie RIEU-GUIGON Maître de Conférences UFR Sciences Vie, Terre et Environnement (SVTE) Tél : 03.80.39.62.62 Aurelie.Rieu@u-bourgogne.fr</p> | <p>Assistant(e) de formation Hélène PRETET / Tél : 03.80.39.51.98 helene.pretet@u-bourgogne.fr</p> <p>Ingénieur de formation Anne JORROT / Tél : 03.80.39.51.97 anne.jorrot-debeaufort@u-bourgogne.fr</p> <p>Adresse générique formation.continue@u-bourgogne.fr</p> |

OBJECTIFS

Le diplômé du master AMAQ parcours CQAMP est un cadre capable de répondre au double besoin d'analystes et de spécialistes de l'assurance qualité en entreprises agroalimentaires. Ceci demande une bonne connaissance de toutes les méthodes analytiques employées en laboratoire, de leur fiabilité, mais également de connaître le contrôle des matières premières, le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments. Le diplômé est formé à la démarche qualité et à la veille réglementaire. En effet, le contrôle qualité est une préoccupation majeure, notamment au service de l'Assurance Qualité, 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. Le diplômé est porteur de la modernisation du droit de l'alimentation qui recommande la mise en place d'une politique qualité par un certain nombre de mesures portant sur la validation des méthodes d'analyse, le renforcement permanent des exercices de calibration et la garantie de fiabilité des résultats analytiques

PUBLIC

Moins de 26 ans
Demandeurs d'emploi 26 ans et plus inscrits à Pôle emploi

PRE-REQUIS

Pour être admis à suivre la formation, les candidats doivent être titulaires d'une première année de master ou d'un diplôme de 2e cycle du niveau correspondant de la Maîtrise ou d'un titre équivalent ou supérieur : D.A.G. (Diplôme d'Agronomie Générale), D.I.A.G. (Diplôme d'Industrie Alimentaire Générale), Diplôme d'Ingénieur, Diplôme d'Etat de Docteur en Médecine, Diplôme d'Etat de Docteur Vétérinaire, Diplôme d'Etat de Docteur en Pharmacie ou attestation d'inscription en 6ème année de Pharmacie. Sur la base de l'équivalence, ils peuvent aussi justifier de l'obtention de 4 années d'études d'ingénieur, d'études pharmaceutiques, d'études vétérinaires ou médicales. Les titulaires d'un diplôme d'Ingénieur, diplôme d'Etat de Docteur en Médecine, diplôme d'Etat de Docteur Vétérinaire, diplôme d'Etat de Docteur en Pharmacie peuvent s'inscrire au titre de l'année de spécialisation

FORMATEURS

Les formateurs sont des enseignants et enseignants chercheurs de l'université, de l'UFR SVTE et des intervenants professionnels experts dans les domaines de la formation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation : 413 h

Lieu de la formation : Dijon : Université de Bourgogne UFR SVTE.

Rythme de la formation : 2 à 3 semaines à l'université et 2 semaines à l'entreprise jusqu'en janvier. Présence quasiment constante en entreprise à partir du mois de février, avec des regroupements à l'Université de 2 jours en mars et avril. Retour à l'Université en Juillet et septembre pour examens et soutenances.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Travaux dirigés, travaux pratiques, colloque, échanges d'expériences, tutorat.

MOYENS TECHNIQUES

Salles banalisées, salles de travaux pratiques dotées d'équipements scientifiques pédagogiques.

Ordinateurs et logiciels

Centre de documentation

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Téléchargement du dossier de candidature sur le site de l'UFR SVTE de l'université de Bourgogne en mai.

Dates limite de dépôt des candidatures à la scolarité : juin

Sélection pédagogique (examen des candidatures par la commission pédagogique) : fin juin

Informez dès que possible le SEFCA et la responsable pédagogique du projet d'intégrer la formation en alternance.

Rechercher une entreprise/un site d'accueil en attendant l'avis de recevabilité pédagogique.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Contrôle continu et examens, et soutenance du rapport d'activité

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Les compétences acquises en lien avec l'assurance qualité sont :

- mettre en place les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire, de la qualité des matières premières, 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
- savoir garantir la fiabilité de résultats analytiques

Le master AMAQ forme des cadres experts dans le domaine QHSE (qualité – hygiène – sécurité – environnement) , ayant une formation solide en assurance qualité (HACCP ou référentiels IFS, BRC par exemple) et à la veille réglementaire.

Les débouchés se tournent vers des métiers de responsable qualité (usine agroalimentaire, RHF, ...), responsable contrôle et laboratoire, responsable des achats, chef de rayon en GMS, cabinet d'audit, DDCSPP ou DIRECCTE.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/formation/master.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr/>

https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/

Conformément au droit du travail, le titulaire du contrat de professionnalisation a droit à 5 semaines de congés qu'il posera au cours de l'année (hors périodes de formation) en concertation avec son employeur.

Rémunération du stagiaire en contrat de pro : le salaire minimum légal est de 65 % du SMIC* pour les - de 21 ans et 80 % du SMIC* entre 21 et 26 ans.

* : en pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel de branche s'il est plus avantageux (juin 2016)

<http://sefca.u-bourgogne.fr>