

# MASTER 2 Mention Nutrition et Sciences des aliments

## Parcours ALIMENT MICROBIOLOGIE ASSURANCE QUALITE (AMAQ)

REFERENCE : 08AD582K

Alternance hors-apprentissage

### PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2022/2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
UFR Sciences Vie, Terre et Environnement (SVTE)  <b>Responsable pédagogique</b> Aurélie RIEU-GUIGON Maître de Conférences Tél : 03.80.39.62.62 aurelie.rieu-guigon@u-bourgogne.fr	<b>Assistant(e) de formation</b> Hélène PRETET / Tél : 03.80.39.51.98  <b>Ingénieur de formation</b> Judith TOURNOIS / Tél :  Adresse de contact <b>formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</b>

### OBJECTIFS

Le diplômé du master AMAQ 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



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

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 un regroupement à l'Université de 2 jours en mars. Retour à l'Université en Juillet et en Septembre pour examen et soutenance orale.

## 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 SAVAN de l'université de Bourgogne : juin.

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

Informez dès que possible le SEFCA et le 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.

Une session 2 est prévue en septembre.

## 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



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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

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

<https://alternance.emploi.gouv.fr/accueil>

Conformément au droit du travail, le titulaire du contrat de professionnalisation a droit à minimum 5 semaines de congés qu'il posera au cours de l'année (hors périodes de formation) en concertation avec son employeur. Se reporter à la convention collective de la structure d'accueil.

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



**SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne**

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : [formation.continue@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)