



# mention NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

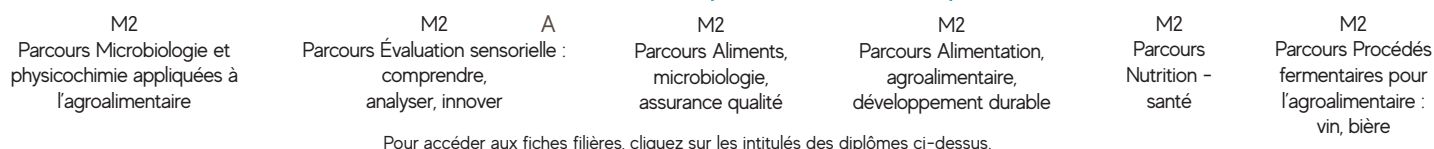
Mention co-accréditée avec Agrosup

A Parcours se déroulant à Agrosup

UFC Parcours se déroulant à l'Université de Franche-Comté

M1 Nutrition et sciences des aliments

- Sciences des aliments
- Automatisation **UFC**
- Nutrition



Pour accéder aux fiches filières, cliquez sur les intitulés des diplômes ci-dessus.

## LICENCES CONSEILLÉES

- Licence mention Sciences de la Vie

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Dossier téléchargeable sur le site de l'UFR SVTE d'avril à mai

### Pièces à fournir

- CV rappelant les étapes du cursus, les mentions obtenues, le classement dans la promotion, le niveau d'anglais et toute autre expérience (stage, expérience professionnelle)
- Questionnaire sur le choix du parcours de M2 envisagé, la motivation et le projet professionnel du candidat
- Copie de chaque diplôme obtenu depuis le bac
- Relevé de notes de chaque semestre du cursus de licence.

### Critères d'évaluation du dossier

- Adéquation du cursus de licence
- Qualité du cursus : notes globales obtenues à chaque niveau de L (ainsi que dans les matières pré-requises), classement dans les promotions, mentions
- Stages effectués dans le cursus et hors cursus (cohérence thématique, durée, éventuellement évaluation appliquée) et/ou expériences professionnelles (même hors domaine Sciences de la Vie)
- Motivations des candidat.es.

## COMPÉTENCES ACQUISES

- Maîtriser les techniques et savoir-faire adaptés à la conception de nouveaux produits alimentaires
- Être capable de méthode et de rigueur
- Mettre en oeuvre une démarche expérimentale
- Maîtriser les techniques managériales et transverses
- Analyser et synthétiser des problématiques complexes
- Mobiliser des savoirs de différents champs disciplinaires
- Effectuer une veille méthodologique et technologique
- Contribuer à la conception, au développement et au marketing de produits alimentaires
- Savoir gérer un projet
- Mobiliser et appliquer les connaissances acquises
- Savoir concevoir une étude sensorielle
- Gérer des matériels vinicoles et brassicoles
- Mettre en place un programme de recherche et d'innovation
- Connaître les méthodes de contrôle, mettre en place la démarche d'assurance qualité
- Identifier les besoins alimentaires et leur couverture chez

l'homme sain

- Connaître les interactions nutriments/pathologies
- Conduire de façon opérationnelle une unité de production

## DÉBOUCHÉS

- Chef.fe de projet R&D en industrie
- Ingénieur.e de recherche produits en industrie
- Chargé.e de mission, formateur.trice, chargé.e de communication en développement durable
- Responsable en charge d'une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), auditeur.trice RSE
- Chargé.e de certification
- Responsable qualité, responsable QHSE
- Responsable de laboratoire d'analyses ou sensoriel
- Responsable logistique, de production, maintenance ou amélioration continue
- Ingénieur.e méthodes ou analyse de la performance
- Technico-commercial.e

## CONTENUS DE LA MENTION

- Couverture des besoins alimentaires
- Physiologie de la nutrition
- Toxicologie alimentaire
- Métabolisme, endocrinologie et nutrition
- Perception et éveil sensoriel
- Physico-chimie et procédés alimentaires
- Microbiologie
- Microbiote intestinal et alimentation
- Analyse des systèmes de production
- Mécanique, automatique, thermodynamique
- Génie industriel alimentaire
- Hygiène
- Conduite de projet
- Méthodologie et outils
- Bases d'économie et gestion en industrie agro-alimentaire
- Anglais
- Stage



UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement  
6 Boulevard Gabriel  
21000 DIJON



### Certification

Master, diplôme national inscrit  
RNCP (Répertoire National des  
Certifications Professionnelles)



### Rémunération

1600 à 2180 € net mensuels



### Taux d'insertion

89 %

Source : Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, enquête d'insertion professionnelle à 18 et 30 mois des diplômés de master 2016.

## CONTACTS

### Responsable de la mention

- [jean.guzzo@u-bourgogne.fr](mailto:jean.guzzo@u-bourgogne.fr)

### Responsables du master 1

- [pierre.lepaquette@u-bourgogne.fr](mailto:pierre.lepaquette@u-bourgogne.fr)
- [ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr](mailto:ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr)
- [laurent.demizieux@u-bourgogne.fr](mailto:laurent.demizieux@u-bourgogne.fr)



### Pôle Formation et Vie Universitaire

Maison de l'Université

03 80 39 39 80

[pole.formation@u-bourgogne.fr](mailto:pole.formation@u-bourgogne.fr)



### Capacité d'accueil en M1

- 88



### Périodes en milieu professionnel

Parcours Évaluation sensorielle : comprendre, analyser, innover

- stage d'avril à septembre (24 semaines à 6 mois).

Parcours Aliments, microbiologie, assurance qualité

- stage de mars à août (5 ou 6 mois).