

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Master Maîtrise de la Qualité et des Risques pour les Bonnes Pratiques de Fabrication en Industrie Agro Alimentaire



Niveau d'étude
visé
BAC +5



ECTS
120 crédits



Composante
UPHF, INSA
Hauts-de-
France



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

- * Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et du management de l'agroalimentaire.
- * La formation s'articule autour du projet permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés.
- * Les diplômés mettent en œuvre, lors de leur démarche projet, une stratégie de travail collaboratif permettant d'appréhender le travail en équipe indispensable au processus d'amélioration des entreprises.
- * Rythmes alternance : M1 : lundi/mardi en formation, jeudi au vendredi en entreprise, M2 : lundi au jeudi en entreprise et vendredi/samedi en matin en formation).

Les étudiants formés doivent à l'issue de la formation être capables :

- * de savoir déterminer les besoins d'implantation d'une ligne de production en locaux industriels, en énergies, en maîtrise des risques industriels et sanitaires
- * de connaître le traitement des fluides industriels, traitement des eaux ainsi que les législations
- * de Manager la Qualité, la sécurité et la production

- * d'identifier, d'évaluer, de maîtriser et de gérer les risques dans les IAA
- * aborder la fonction humaine dans l'entreprise.
- * connaître les différentes composantes qui régissent la stratégie d'une société.
- * comment diriger une réunion avec ses collaborateurs
- * savoir gérer les conflits.
- * connaître les différentes fonctions sociales dans l'entreprise : rôles et participants.
- * savoir déterminer le coût du travail
- * d'optimiser les capteurs, les mesures et les instrumentations utilisés en IAA

LA formation est ouverte au dispositif VAE

Savoir faire et compétences

1. Compétences organisationnelles :

- * Travailler en autonomie (M) : établir des priorités, gérer son temps, s'auto-évaluer, élaborer un projet personnel de formation.
- * Utiliser les technologies de l'information et de la communication (M).
- * Effectuer une recherche d'information (M) : préciser l'objet de la recherche, identifier les modes d'accès, analyser la pertinence, expliquer et transmettre.

- * Mettre en oeuvre un projet (M) : définir les objectifs et le contexte, réaliser et évaluer l'action. Prendre en considération l'aspect technique, humain et financier.
- * Réaliser une étude (M) : poser une problématique ; construire et développer une argumentation ; interpréter les résultats ; élaborer une synthèse ; proposer des prolongements.

Compétences relationnelles :

- * Communiquer (M) : à l'écrit et à l'oral tant en français qu'en anglais. Etre clair, faire passer ses idées en maîtrisant les outils de communication.
- * Animer, diriger une équipe de techniciens ou de cadres (M)
- * Travailler en équipe (M) : s'intégrer, se positionner, collaborer
- * S'intégrer dans un milieu professionnel (M) : identifier ses compétences et les communiquer, situer une entreprise ou une organisation dans son contexte socio-économique, identifier les personnes ressources et les diverses fonctions d'une organisation, se situer dans un environnement hiérarchique et fonctionnel, respecter les procédures, la législation et les normes de sécurité

2. Compétences spécifiques à la spécialité Maîtrise de la Qualité et des risques pour les bonnes pratiques de fabrication en IAA. Responsable de la mise en oeuvre de la démarche qualité dans les industries agro-alimentaires. En collaboration avec la direction, mettre en oeuvre un plan d'action (M),

- * organiser, animer des groupes de travail au sein de l'IAA (M),
- * mettre en oeuvre les procédures qualité (M),
- * réaliser des audits internes (M),
- * assurer le suivi des indicateurs qualité (M),
- * concevoir, structurer et accompagner les processus de changement en anticipant leurs conséquences (M)

Responsable de l'élaboration de la politique et du programme de prévention et de gestion des risques

- * apporter une expertise préventive et/ou curative des risques à tous les stades de la chaîne de production et de la distribution (M),
- * recenser les événements indésirables (M),
- * évaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'Homme (M),
- * situer les problèmes dans leur cadre juridique (M),
- * mettre en oeuvre les actions correctives (M),

- * coordonner les vigilances sanitaires (M),
- * former le personnel à la gestion des risques sanitaires (M),
- * mettre en oeuvre et animer les groupes de travail pour la prévention des risques sanitaires (M).

Responsable de la production

- * Mettre en oeuvre une unité de production (M)
- * Améliorer les pratiques de fabrication pour une optimisation des rendements (M),
- * Organiser la transformation industrielle des produits alimentaires (M)
- * Veiller au bon déroulement de l'ensemble du cycle de fabrication dans le respect des coûts, des délais et de la qualité (U)
- * Veiller à la planification de la gestion des flux de production en tenant compte des approvisionnements, de l'enchaînement des séries de fabrication, de la gestion des stocks (M).
- * Optimiser les installations industrielles ou proposer des optimisations, afin de répondre aux conditions d'hygiène, de qualité et de sécurité requises, dans le respect des normes concernant les spécificités des produits transformés (périssables, fragiles...) et la sécurité des salariés (M).
- * Appliquer les exigences de productivité et de rendement déterminées par la direction (M).
- * Suivre les indicateurs de vente et mettre en oeuvre ou préconiser des actions d'optimisation de la production (M).
- * Mise en place et suivi des indicateurs de performance (M).

Organisation

Stages

Stage à l'étranger : Possible

- * Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pendant 2 ans pour les étudiants inscrits en FA et FC
- * Stage de 4 mois en Master 1 et 6 mois en Master 2 pour les étudiants inscrits en FI

Principaux pays partenaires

- * Ajinomoto (filiale Japonaise)
- * Tereos (Beghin Say)
- * Bonduelle
- * Roquette
- * Candia
- * Royal Canin
- * Les rillettes de l'Ermitage
- * Moët et Chandon
- * Cristal Union
- * Ingrédia
- * Brasseries La choulette, Heineken, Jenlain, Ch'ti
- * Yoplait
- * Pâtisserie Pasquier
- * Nestlé
- * Mac Cain
- * Luissier Bordeaux Chesnel
- * Jean Caby
- * Danone
- * Lucullus
- * Florette

Admission

Conditions d'accès

Candidater sur [e-candidat](#)

Pour toutes personnes n'ayant pas le diplôme requis, possibilité de validation des acquis (VAP) pour accéder à la formation.

Possibilité de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour obtenir tout ou partie du diplôme

Contact : formation.continue@insa-hdf.fr

Modalités d'inscription

Pour tous : <https://inscription.uphf.fr/>

Droits de scolarité

Consultez les montants des droits d'inscription [ici](#)

Pré-requis nécessaires

Biologie, microbiologie, Biochimie, génie des procédés, agroalimentaire, Sciences de la vie, chimie,...

Compétences nécessaires

Microbiologie, agroalimentaire

ECTS d'Accès : 180.0

Et après

Finalité Master : Professionnel

Insertion professionnelle

- * Responsable qualité, hygiène, sécurité sanitaire et environnement
- * Responsable de production agro-alimentaire
- * Responsable sécurité industrielle
- * Hygiéniste
- * Responsable des achats, approvisionnements, logistique
- * Responsable de laboratoire
- * Chargé de projet en I&D et R&D
- * Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior
- * Cadre technique de l'industrie pour le contrôle-qualité, l'assurance qualité, le management de la qualité
- * Chargé d'études des organismes institutionnels...

Taux de satisfaction : 100.0

Infos pratiques

Contacts

Secrétariat de la Formation

☎ 03 27 72 33 03

✉ master-agro@uphf.fr

Contact Formation Continue

✉ formation.continue@insa-hdf.fr

Contact Formation par Apprentissage

✉ apprentissage@insa-hdf.fr

Laboratoire(s) partenaire(s)

LMCPA

Lieu(x)

📍 CAMPUS DE CAMBRAI

Programme

Volume horaire global : 948 heures

Année 4

Semestre 7

Activités entreprise	6 crédits
Biochimie alimentaire	4 crédits
Normes et Qualité	4 crédits
Phénomènes de transfert	4 crédits
MNSA-S7- Hygiène et sécurité sanitaire	4 crédits
Marketing	4 crédits
Anglais	4 crédits

Semestre 8

Anglais	4 crédits
Activité entreprise (stage/ apprentissage)	6 crédits
Organisation et Gestion de la production agroalimentaire	4 crédits
Gestion de projet	4 crédits
Technologies alimentaires	4 crédits
Management et ressources humaines	4 crédits
Sécurité industrielle	4 crédits

Année 5

Semestre 9

FORMULATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES 4 crédits

ACTIVITE ENTREPRISE (STAGE/ APPRENTISSAGE) 6 crédits

INSTRUMENTATION SUR LIGNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE 4 crédits

ANGLAIS 4 crédits

GESTION DE CRISE ET DES RISQUES SANITAIRES 4 crédits

MANAGEMENT DE LA QUALITE 4 crédits

TERRITOIRE-ALIMENTATION-DURABILITE 4 crédits

Semestre 10

ENVIRONNEMENT ET ALIMENTATION DURABLE 4 crédits

CONCEPTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES NUTRITION 4 crédits

CONCEPTION ET REALISATION D'UNITE INDUSTRIELLE DE PRODUCTION 4 crédits

PROJET TUTEUR 6 crédits

ACTIVITE ENTREPRISE (STAGE/ APPRENTISSAGE) 12 crédits