



Master STAAE parcours Sciences Alimentaires et Qualité

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



ECTS
120 crédits



Durée
2 années, 4
semestres



Composante
Faculté des
Sciences et
Techniques



Campus - Ville
Biopôle -

Présentation

Le parcours Sciences Alimentaires et Qualité du Master ST2AE est une formation professionnalisante visant à acquérir des connaissances pluridisciplinaires solides sur les procédés de transformation, sur la maîtrise et le management de la qualité des produits transformés en intégrant les contraintes environnementales et le développement durable.

L'étudiant pourra développer des compétences lui permettant d'assurer l'amélioration continue des itinéraires de production ou des procédés de transformation.

La formation est proposée en Formation Initiale (FI) ou en alternance (FA)

Savoir-faire et compétences

Compétences disciplinaires :

- * Être capable de mettre en place et de faire évoluer un système de management de la sécurité alimentaire ;
- * Maîtriser les bases d'un système de management de la qualité ;
- * Proposer une organisation capable de gérer toute crise alimentaire ;
- * Organiser et mettre en oeuvre la production ;
- * Connaître les opérations unitaires des systèmes automatisés de production ;

- * Avoir les bases nécessaires pour comprendre une chaîne de production dans sa globalité ;
- * Être sensibilisé à la politique nutritionnelle de Santé Publique en France et comprendre sa finalité.

Compétences transversales et professionnelles :

- * Être capable de comprendre et d'analyser le fonctionnement d'une entreprise
- * Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.

Programme

Organisation

Les enseignements sont délivrés par des enseignants chercheurs ou des professionnels.

Des enseignements fondamentaux pluridisciplinaires sous forme de CM, TD, TP, des visites sur le terrain et en entreprises : Sécurité sanitaire des aliments, Qualité, Process, Nutrition, Alimentation, Œnologie, Marketing, Anglais.

Un projet d'étude en partenariat avec une entreprise est réalisé par groupes sur les deux années de Master (S2 et S3 en FI).

Un stage obligatoire de 6 mois est réalisé au cours du 2ème semestre de Master 2.



Admission

Conditions d'admission

Les modalités de recrutement sont les suivantes :

* **En Master première année** : Dépôt des candidatures sur la plateforme [Mon Master](#)

Le recrutement en FA nécessite l'obtention d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

* **Entrée directe en deuxième année**

* **recrutement** : via [e-candidat](#)

Pour les candidats hors UE résidant dans un pays relevant de la procédure "Études en France" Connexion au portail : <http://www.campusfrance.org/fr/>

Capacité d'accueil

FI : 20

FA : 10

Pré-requis obligatoires

Etre titulaire d'un diplôme Bac+3 ou équivalent dans le domaine de la biologie, de l'agroalimentaire ou de l'environnement

Connaissances scientifiques générales, biologiques en particulier

Connaissances en biochimie, microbiologie, bases de la génétique et/ou en agroalimentaire

Niveau de français attesté B2/C1 pour les étudiants de nationalité étrangère

Maîtrise des outils informatiques (traitement de texte, tableur, logiciel de présentation).

Et après

Poursuite d'études

Doctorat : le Master ST2AE permet de postuler pour une thèse de doctorat.

Insertion professionnelle

- Cadres d'entreprises alimentaires, de sociétés de conseil, d'instituts publics ou privés, d'associations ...
- Responsable Qualité,
- Auditeur qualité ;
- Chef de production ;
- Chef de projet, études, recherche et développement ;
- Assistant d'ingénieur de production ;
- Chef de fabrication.

Infos pratiques

En savoir plus

Plus d'informations sur le site de la Faculté des Sciences et Techniques

<http://www.fst.uha.fr/>

Autres contacts

Responsable : Julie CHONG

Courriel : secretariat.agrosociences.fst@uha.fr