

MASTER SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT | ST2AE

Parcours Sciences Alimentaires et Qualité





OBJECTIF DE LA FORMATION

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.

PRÉ-REQUIS

- 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).



CONDITIONS D'ADMISSION

L'admission est prononcée sur examen d'un dossier de demande de validation des acquis.

Pour être admissible, il faut être titulaire d'un diplôme bac+3 ou équivalent dans le domaine de la biologie, de l'agroalimentaire ou de l'environnement.

Candidature en ligne via la plateforme dédiée. www.fma.uha.fr

ORGANISATION DES ÉTUDES

Formation dispensée en formation initiale. 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 2 années de Master.

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

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

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 œuvre 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'ana-

lyser le fonctionnement d'une entreprise ;

- Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.

POURSUITES D'ÉTUDES ET PERSPECTIVES D'EMPLOI

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

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



Service d'Information et d'Orientation (SIO)
Maison de l'Étudiant, 1 rue Alfred Werner
68 093 Mulhouse Cedex
Tél. : 03 89 33 64 40
Courriel : sio@uha.fr
Site : www.sio.uha.fr

Site internet : www.fma.uha.fr

Faculté de Marketing et d'Agrosciences
Pôle Agrosciences
Campus du Biopôle
33 rue de Herrlisheim BP 50568
68008 Colmar Cedex

Courriel : agrosciences.fma@uha.fr
Tél. : 03 89 20 31 31