

Master – Sciences et Technologie de l’Agriculture, de l’Alimentation et de l’Environnement- Ingénierie de la Production Agroalimentaire

DATE DE MISE À JOUR DU PROGRAMME 1.1

- Septembre 2025

OBJECTIF PÉDAGOGIQUES EXPRIMÉS EN COMPÉTENCES 2.5

Indiquer les compétences à acquérir en termes de savoirs, savoir-faire et savoir-être ou à mettre en œuvre

Le Master « Sciences et Technologie de l’Agriculture, de l’Alimentation et de l’Environnement – Parcours Ingénierie de la Production Alimentaire (IPA) » forme des professionnels capables de travailler dans l’industrie agroalimentaire, en particulier dans la production, la qualité et la sécurité des aliments. Cette formation, assurée par des chercheurs et des experts du domaine, combine théorie et pratique.

Les étudiants y apprennent à optimiser les procédés de fabrication, à gérer les risques sanitaires, à développer de nouveaux produits à partir de ressources biologiques, et à modéliser les étapes de production. À la fin du Master, les diplômés savent gérer une unité de production, garantir la qualité et la sécurité des produits, concevoir des outils de contrôle, et accompagner l’innovation au sein des entreprises.

Ils peuvent aussi participer à des projets de recherche et développement (R&D) et occuper différents postes dans le secteur agroalimentaire, grâce aux compétences solides qu’ils ont acquises.

Sur la base des connaissances pluridisciplinaires et professionnelles acquises, le diplômé de master IPA sera compétent dans les domaines suivants :

- le choix des procédés de transformation des produits en industries agro-alimentaires,
- la maîtrise des techniques modernes d’analyse des aliments (potentialités et limites),
- le management, la gestion des entreprises agro-alimentaires, l’hygiène et la sécurité,
- la qualité et l’environnement,
- la conduite de projets,
- l’innovation du produit au procédé,
- la méthodologie de la recherche expérimentale, en gestion (qualité, production, projet, commercialisation).

En somme, en termes de savoirs, les alternants acquerront les compétences spécifiques et transversales de la fiche RNCP 39195, à savoir :

Compétences transversales :

- Se servir de façon autonome des outils numériques avancés pour un ou plusieurs métiers ou secteurs de recherche du domaine.
- Utiliser des connaissances très avancées, parfois nouvelles ou innovantes, comme point de départ pour réfléchir de manière originale.
- Développer une conscience critique des savoirs dans un domaine et/ou à l'interface de plusieurs domaines.
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines.
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau, et dans des contextes internationaux.
- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes en respect des évolutions de la réglementation.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Communiquer à des fins de formation ou de transfert de connaissances, par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère.
- Gérer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles.
- Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique d'une équipe.
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique dans le cadre d'une démarche qualité.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale.
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

Compétences spécifiques de la mention :

-Mettre en œuvre une démarche qualité globale en agroalimentaire en cohérence avec les enjeux de l'entreprise, aux marchés et à la réglementation.

- Analyser des systèmes agricoles et alimentaires pour diagnostiquer leur fonctionnement technique et biologique en vue de proposer un plan d'action.

- Associer des méthodes des champs disciplinaires de la biologie, de la chimie, du génie des procédés pour concevoir des stratégies de gestion durable des agrosystèmes.

- Appréhender la complexité des filières et agroalimentaires selon des enjeux de développement durable des territoires.

Les alternants étant confrontés au monde professionnel, de nombreux savoirs-être seront développés, tels que :

- **Des savoirs liés à l'adaptation et au professionnalisme :**

- Adaptabilité à un nouvel environnement de travail (missions, outils, etc.)
- Rigueur au travers du respect des consignes, procédures et délais
- Autonomie
- Sens des responsabilités
- Ponctualité et assiduité

- **Des savoirs-être relationnels :**

- Communication professionnelle : intégrée dans le programme de formation et mise en pratique dans le cadre de la formation théorique et pratique (savoir s'exprimer clairement, à l'oral et à l'écrit)
- Travail en équipe
- Ecoute active
- Respect

- **Des savoirs-être liés à la gestion du travail :**

- Organisation (gestion de son planning entre les périodes en entreprise et en formation)
- Priorisation des tâches
- Prise d'initiative tout en respectant le cadre défini.

PUBLIC CONCERNÉ 1.1

La formation est ouverte au public issu de : licence 3, BUT ou diplôme équivalent en sciences dans le domaine de la chimie, de la physico-chimie, de la biologie ou de l'alimentaire.

Quant au niveau attendu pour un accès direct en M2 : un parcours en agroalimentaire de niveau M1 ou un niveau d'école d'ingénieur agroalimentaire serait apprécié.

PRÉ-REQUIS 1.1

Indiquer le niveau requis, l'expérience ou les compétences nécessaires, ou l'absence de pré-requis, le cas échéant

Des compétences techniques et scientifiques dans le domaine de la chimie, de la physico-chimie, de la biologie ou de l'alimentaire sont attendues.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP 1.1

Le "Relais handicap" d'Avignon Université peut accompagner l'étudiant dans l'accessibilité à la vie de campus, vous orienter ou vous conseiller afin d'organiser au mieux vos études et de trouver des solutions adaptées à votre situation.

Si l'étudiant est porteur d'un handicap temporaire ou permanent, il est invité à contacter le "Relais handicap" pour prendre connaissance des aides et des services associés sur le site de l'Université : <https://univ-avignon.fr/campus/accessibilite-handicap/>

L'étudiant devra se signaler au plus tôt auprès de ce service, afin que les aménagements, après avoir été validés lors d'une visite médicale au Service de Santé Universitaire, soient mis en place dans les meilleurs délais.

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION 1.1 2.6

Indiquer la durée en heures, les horaires et les dates de début et de fin de la formation et l'effectif d'étudiants prévu. Si la formation est en partie en distanciel, préciser le dispositif d'accompagnement mis en place.

Le parcours IPA accueillera des étudiants en formation mixte, à la fois en formation initiale et en apprentissage. Les étudiants travailleront 35h par semaine.

La rentrée en M1 aura lieu le lundi 7 Septembre et celle de M2 le lundi 21 Septembre 2026. La formation se terminera par une soutenance à la fin du M2 le 20 Septembre 2027. Tous les cours sont en présentiel.

Le rythme de l'alternance est conçu pour garantir un bon équilibre entre formation théorique et immersion en entreprise.

En M1, la rentrée est fixée au 7 septembre, date à partir de laquelle les étudiants entameront une séquence de 4 semaines d'enseignements intensifs à l'université, leur permettant de commencer à s'approprier les fondamentaux nécessaires avant la première immersion professionnelle. Cette période sera suivie de 5 semaines en entreprise, amorçant ainsi l'alternance. En novembre, les étudiants reviendront pour 6 semaines de formation académique, suivie de 4 semaines en entreprise.

Le second semestre débute par 5 semaines de cours, suivies de 4 semaines en entreprise et de 2 semaines à l'université. A partir de début avril, les alternants seront 6 semaines en entreprise, puis 1 semaine à l'université, suivi de 4 semaines en entreprise pour terminer 1 semaine à l'université, permettant de faire le point sur les missions et de réaliser les évaluations. Ce rythme

est adapté à la mutualisation avec les autres parcours STAAE.

En M2, l'année commence par 3 semaines à l'université, puis alterne entre 2 à 4 semaines en entreprise et à l'université, incluant 6 semaines continues en entreprise avec deux journées de formation consacrées aux examens du S1. Le second semestre débute par 3 semaines de cours, suivies de 6 mois en entreprise (de fin février à fin septembre), ponctués de 3 semaines de cours en avril, une en mai et une en juin, avant la soutenance finale prévue fin septembre. Ce format favorise une montée en compétences progressive et solide en milieu professionnel.

LIEU DE LA FORMATION 1.1

Adresse précise de réalisation de la formation

Les enseignements sont dispensés au Campus Jean-Henri Fabre de l'Université d'Avignon, situé à : Agroparc, 301 Rue Baruch de Spinoza 81 140 Avignon.

DÉLAI D'ACCÈS 1.1

Le délai d'accès est "la durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation". Dans le cas d'une formation universitaire : quelles sont les dates d'ouverture des candidatures, le délai de réponse et les dates de démarrage de la formation.

Les délais d'accès sont définis en fonction de la plateforme « Mon Master » (cf calendrier Mon Master joint ci-dessous).

2 février 2026	Publication de l'offre de formation ouvrant en septembre 2026 et création du compte candidat
Du 17 février au 16 mars 2026	Dépôt des candidatures
Du 21 mars au 2 juin 2026	Examen des candidatures par les établissements Pour les candidatures en alternance, les réponses seront communiquées le 30 avril
Du 3 au 16 juin 2026	Phase principale d'admission Les propositions pour les formations en alternance seront disponibles le 12 juin
Du 19 juin au 19 juillet 2026	Phase complémentaire
	Du 19 au 25 juin : dépôt de nouvelles candidatures et classement par le candidat de toutes ses candidatures (anciennes comme nouvelles) par ordre de préférence
	Du 26 juin au 9 juillet : examen des nouvelles candidatures
	Du 10 au 19 juillet : phase d'admission
Du 20 juillet au 30 août 2026	Gestion des désistements
À partir du 31 août 2026	À l'issue de la procédure, en cas de désistement, les établissements pourront contacter les candidats placés sur liste d'attente ou en recherche de contrat pour leur proposer une place.

CONTACTS 1.1

Fonction	Prénom Nom	Contact
Le responsable pédagogique du Master 1	Valérie TOMAO	valerie.tomao@univ-avignon.fr
Le responsable pédagogique du Master 2	Anne-Sylvie TIXIER FABIANO	anne-sylvie.fabiano@univ-avignon.fr
La gestionnaire pédagogique	Nathalie PENEN	sec-ipa@univ-avignon.fr
Les relations entreprises	Relations-entreprises@univ-avignon.fr	

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS 1.2

La formation ouvrant pour la première fois à l'alternance pour la rentrée 2026, les taux de réussite sont pour le moment inexistant.

Concernant la formation initiale, cette dernière affiche un excellent taux de réussite, oscillant entre 92 % et 100 % selon les années, ce qui témoigne de la qualité du recrutement et de l'engagement des étudiants.

CONTENU DE LA FORMATION 1.1

Renseigner les intitulés des modules composant la formation (ajouter un descriptif succinct pour chaque module, en termes de compétences visées, d'apports théoriques, pratiques, méthodologiques) et indiquer la durée pour chaque module

MASTER 1	
S1	
UE 1 Savoir se positionner en milieu professionnel	24h + (130h)
UCE 1 Anglais	TD : 24h
<p>Descriptif : Développement de l'aisance à l'oral et à l'écrit en anglais scientifique et technique, à travers des mises en situations concrètes (exposés, lectures, vidéos, conférences).</p> <p>Compétences visées : Comprendre un document à l'écrit comme à l'oral, en faire ressortir les informations principales ; Communiquer de façon cohérente à partir d'une thématique donnée. Analyser et synthétiser des données à l'oral et à l'écrit, dans les domaines des sciences et de la culture.</p>	
Suivi en entreprise tutorat	(3h30)
Travail en autonomie (130h)	
UE 2 Maîtriser les bases fondamentales en STAAE	109h
UCE 1 Toxicologie	CM : 10h, TD : 15h
<p>Descriptif : Approche scientifique de la toxicologie alimentaire et environnementale, à travers l'analyse d'études de cas pour évaluer les effets toxiques sur l'écosystème et proposer des solutions de gestion ou de réduction des risques.</p> <p>Compétences visées : Bien connaître le toxique pour savoir établir un diagnostic de pollution et mieux comprendre quand il y a un risque sanitaire et environnemental.</p>	
UCE 2 Microbiologie	CM : 10h TD : 10h TP : 10h
<p>Descriptif : Étude des microorganismes alimentaires et de leur dynamique, avec un focus sur la modélisation du comportement microbien, l'altération des aliments, et les méthodes de détection et de réglementation sanitaire.</p> <p>Compétences visées : Mobiliser les concepts et technologies adéquats pour aborder et résoudre des problèmes dans le domaine de la microbiologie. Développer les compétences d'analyse de problématique et de présentation orale. Développer les compétences pratiques en laboratoire de microbiologie.</p>	
UCE 3 Nutrition et métabolisme	CM : 24h
<p>Descriptif : Comprendre les effets santé des composés alimentaires via l'étude des nutriments, de leur biodisponibilité, et des interactions entre alimentation, génétique et expression des gènes</p>	

(nutrigénomique et nutriginétique).	
Compétences visées : Les compétences développées incluent la compréhension des mécanismes de digestion et d'absorption, l'analyse de la biodisponibilité, ainsi que l'interprétation des interactions entre alimentation, gènes et santé.	
UCE 4 Matière et énergie – échanges et transferts	CM : 15h TD : 15h
Descriptif : Ce cours introduit les principes de conservation de l'énergie et les transferts d'énergie et de matière, appliqués à des situations concrètes dans le domaine agroalimentaire.	
Compétences visées : Maîtriser les lois de conservation et de transfert d'énergie et de matière, utiliser les unités et équations associées, et appliquer ces notions à l'analyse de systèmes concrets.	
UE 3 Mettre en œuvre les acquis en sciences des aliments	73h
UCE 1 Méthodologie expérimentale analyse de données	CM : 10h TP : 10h
Descriptif : Ce module permet aux étudiants d'acquérir les bases de l'analyse statistique appliquée, en apprenant à choisir, utiliser et interpréter les tests adaptés à différents types de données à l'aide du logiciel RStudio.	
Compétences visées : Les compétences développées incluent le raisonnement statistique, l'analyse de données, l'autonomie technique et l'utilisation d'un logiciel libre dans un cadre expérimental.	
UCE 2 Traçabilité et risques	CM : 10h TD : 3h
Descriptif : Ce module forme à la gestion des données et des risques en entreprise, en intégrant les principes du RGPD, la traçabilité, la sécurité des données personnelles et l'analyse des risques sanitaires, environnementaux ou technologiques.	
Compétences visées : Les compétences développées incluent la compréhension des obligations réglementaires, l'analyse des risques, la mise en conformité, et la gestion des données en entreprise.	
UCE 3 Analyse des aliments	CM : 30h TD : 10h
Descriptif : Maîtriser les principales méthodes physico- chimiques et analytiques pour l'analyse des aliments. Exploiter et interpréter les données issues de méthodes physico-chimiques et d'analyse mises en œuvre.	
Compétences visées : Les compétences développées incluent le développement des stratégies analytiques et de contrôle pour l'agroalimentaire ; la sélection et la mise en œuvre de la technique analytique la plus adaptée à l'échantillon et au composé à doser.	
S2	
UE 1 Savoir se positionner en milieu professionnel	24h + (94h)
UCE 1 Anglais	TD : 24h
Descriptif : Développement de l'aisance à l'oral et à l'écrit en anglais scientifique et technique, à travers des mises en situations concrètes (exposés, lectures, vidéos, conférences).	
Compétences visées : Comprendre un document à l'écrit comme à l'oral, en faire ressortir les informations principales ; Communiquer de façon cohérente à partir d'une thématique donnée. Analyser et synthétiser des données à l'oral et à l'écrit, dans les domaines des sciences et de la culture.	

UCE 2 Suivi en entreprise tutorat	(3h30)
Travail en autonomie (94h)	
UE 2 Maîtriser les bases fondamentales en ingénierie alimentaire	90h
UCE 1 Formulation et analyse sensorielle	CM : 15h TD : 12h
<p>Descriptif : Ce cours initie au développement de produits alimentaires en intégrant besoins consommateurs, formulation, aspects réglementaires, transformation, analyse sensorielle et optimisation via les plans d'expériences.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées incluent la gestion d'un projet de formulation, l'analyse sensorielle appliquée, l'interprétation des données sensorielles, et la capacité à optimiser un procédé via des plans d'expériences.</p>	
UCE 2 Constituants ingrédients et PAI	CM : 15h TD : 15h
<p>Descriptif : Ce cours présente le rôle, l'utilisation et l'encadrement réglementaire des additifs, auxiliaires technologiques et produits alimentaires intermédiaires, avec un focus sur les applications concrètes comme les protéines végétales.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées permettent de comprendre l'intérêt technologique de ces substances, leur réglementation, et de savoir comment les utiliser dans les procédés de transformation alimentaire</p>	
UCE 3 Contrôle et gestion de la qualité	CM : 15h TD : 15h
<p>Descriptif : Ce cours aborde la gestion de la qualité des fruits et légumes, en intégrant les bonnes pratiques de laboratoire, l'HACCP, la sécurité alimentaire, les référentiels qualité et les outils de contrôle pour garantir des produits sûrs et conformes.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées incluent la mise en place et l'évaluation d'un système qualité, la maîtrise des bonnes pratiques de laboratoire, la compréhension des normes de sécurité alimentaire, et l'analyse de données en lien avec le contrôle qualité.</p>	
UE 3 Mettre en œuvre les acquis pour la production et l'innovation alimentaire	
107h	
UCE 1 Procédés en industrie alimentaire	CM : 24h TD : 24h
<p>Descriptif : Ce cours traite des procédés de conservation et transformation des aliments, en intégrant sécurité microbiologique, métrologie industrielle, technologies innovantes et réglementation des Novel Foods.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées concernent la maîtrise des procédés de conservation, les contrôles des instruments de mesure, l'application des normes, et l'intégration de l'innovation en industrie.</p>	
UCE 2 Sciences des aliments	CM : 18h TD : 12h
<p>Descriptif : Ce cours permet de comprendre les propriétés physiques des aliments (rhéologie, émulsions, activité de l'eau) afin de mieux maîtriser leur transformation, leur stabilité et leur conservation.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées portent sur la maîtrise des propriétés physiques des aliments, l'analyse de la texture, la stabilité des émulsions, et la gestion de la qualité en lien avec l'eau, essentielles pour le développement, la transformation et la conservation des</p>	

produits alimentaires.	
UCE 3 Projet de créations innovation (AMS)	CM : 19h TD : 10h

MASTER 2	
S1	
UE 1 Savoir se positionner en milieu professionnel	87h30 + (78H30)
UCE 1 Anglais	TD : 24h
<p>Descriptif : Développement de l'aisance à l'oral et à l'écrit en anglais scientifique et technique, à travers des mises en situations concrètes (exposés, lectures, vidéos, conférences).</p> <p>Compétences visées : Comprendre un document à l'écrit comme à l'oral, en faire ressortir les informations principales ; Communiquer de façon cohérente à partir d'une thématique donnée. Analyser et synthétiser des données à l'oral et à l'écrit, dans les domaines des sciences et de la culture.</p>	
UCE 2 Professionnalisation	TD : 30H
UCE 3 Droit, propriété intellectuelle et marketing alimentaires	CM : 15h TD : 15h
<p>Descriptif : Ce module forme les étudiants à concevoir un Business Plan complet pour un produit agroalimentaire, en intégrant marketing, finance, aspects juridiques et étude de marché dans une stratégie de lancement réaliste.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées incluent : la réalisation d'une étude de marché quantitative, l'usage d'outils statistiques et stratégiques (SPHINX, PESTEL, SWOT), la construction d'un pitch et d'un plan de communication, la compréhension du cadre juridique et financier d'un projet, et la maîtrise de la structuration d'un Business Plan professionnel.</p>	
UCE 4 Suivi en entreprise tutorat	TD : 3h30
Travail en autonomie (78,5h)	
UE 2 Management de la qualité alimentaire	65h
UCE 1 Qualité, hygiène et sécurité	
<p>Descriptif : Ce cours forme les étudiants à assurer la sécurité sanitaire des aliments en maîtrisant les règles d'hygiène, la méthode HACCP, la gestion des risques, les certifications (ISO 22000, IFS), et la prévention des fraudes et crises alimentaires.</p> <p>Compétences visées : Les compétences développées incluent : la maîtrise des obligations réglementaires, la capacité à mettre en œuvre une démarche HACCP, à gérer des risques sanitaires, à préparer une certification et à participer efficacement à un audit dans le secteur agroalimentaire.</p>	
UCE 2 Compromis sécurité microbiologique/ qualité des produits alimentaires	CM : 15h TD : 15h
<p>Descriptif : Ce cours permet aux étudiants de comprendre les liens entre qualité nutritionnelle, sécurité microbiologique et transformation des aliments, en intégrant les enjeux de santé, durabilité et performance technologique.</p> <p>Compétences visées : À l'issue de ce cours, les étudiants sauront évaluer la qualité nutritionnelle des aliments, identifier les risques microbiologiques, analyser l'impact des procédés de transformation</p>	

sur la sécurité et la valeur nutritionnelle, et intégrer les attentes des consommateurs et les enjeux de durabilité dans une démarche qualité.	
UE 3 Mobiliser son savoir pour concevoir une unité de production	63 h
UCE 1 Gestion d'une unité de production	CM : 15h TD : 18h
<p>Descriptif : Ce module forme les étudiants à organiser, planifier et améliorer les processus de production industrielle à l'aide d'outils professionnels tels que le MRP (Material Requirements Planning) pour la gestion des ressources, les indicateurs de performance comme le TRS (Taux de Rendement Synthétique), ainsi que les démarches Lean (5S, identification des gaspillages) et Six Sigma (méthode DMAIC) pour l'optimisation continue.</p> <p>Compétences visées : Les étudiants développent ainsi des compétences opérationnelles pour organiser, optimiser et sécuriser une production, tout en intégrant les outils et méthodes d'amélioration continue largement utilisés dans l'industrie.</p>	
UCE 2 Eco-évolution en industrie	CM: 30h
<p>Descriptif : Ce cours initie les étudiants à l'éco-conception de produits alimentaires en les formant à l'analyse de cycle de vie (ACV) avec le logiciel ASKOR, afin de modéliser, interpréter et réduire les impacts environnementaux d'un projet alimentaire innovant.</p> <p>Compétences visées : Les étudiants développent des compétences en éco-conception alimentaire, en analyse de cycle de vie avec ASKOR, et en proposition de solutions durables, leur permettant d'agir concrètement pour la transition écologique dans le secteur agroalimentaire.</p>	
S2	
UE 1 Savoir se positionner en milieu professionnel	197h30 + (89h30)
UCE 1 Eco-procédés en industrie	TD : 30h
<p>Descriptif : Ce cours initie les étudiants à l'éco-conception de produits alimentaires en les formant à l'analyse de cycle de vie (ACV) avec le logiciel ASKOR, afin de modéliser, interpréter et réduire les impacts environnementaux d'un projet alimentaire innovant.</p> <p>Compétences visées : Les étudiants développent des compétences en éco-conception alimentaire, en analyse de cycle de vie avec ASKOR, et en proposition de solutions durables, leur permettant d'agir concrètement pour la transition écologique dans le secteur agroalimentaire.</p>	
UCE 2 Application des procédés de l'industrie alimentaire	TP : 32h
<p>Descriptif : Ce module de travaux pratiques permet aux étudiants de se former à la transformation agroalimentaire et à l'éco-extraction en conditions réelles, en maîtrisant les procédés de stérilisation, les équipements industriels et les calculs de sécurité sanitaire.</p> <p>Compétences visées : Les étudiants développent des compétences pratiques en technologies thermiques, stérilisation, extraction durable et analyse technique pour garantir la qualité et la sécurité des produits agroalimentaires.</p>	
UCE 3 Projet création innovation	TD : 12h
UCE Compléments de formation	TD : 27h
UCE Suivi en entreprise tutorat	TD : 3h30
Travail en autonomie (89h30)	

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES 1.1

Préciser les méthodes et techniques d'animation (exposés, cas pratiques, mises en situation)

- Les enseignements sont présentés sous formes variées : Cours Magistraux (CM), Travaux dirigés (TD), et Travaux Pratiques (TP)
- Des Activités de Mise en Situation (AMS) viendront rythmer et consolider les savoirs et de nombreuses visites en milieu professionnel permettent d'illustrer les notions abordées.
- Enfin des soutenances et rendus écrits sont aussi prévus (rédaction de mémoire d'entreprise, etc.)

BIBLIOGRAPHIE ET MODALITÉS D'ACCÈS À UN ENVIRONNEMENT NUMÉRIQUE DE TRAVAIL 4.19

Dès que l'inscription administrative est effectuée auprès de l'université, les alternants se voient attribuer leur accès à l'Environnement Numérique de Travail (ENT). L'ENT permettra d'accéder à de nombreuses ressources.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S) 5.21

Indiquer les nom(s), prénom(s), compétences, qualifications, expérience, des intervenants

NOM	PRENOM	ORGANISME	ENSEIGNEMENT
Aupy	Fabien	CTCPA	Traitements thermiques ; Application des procédés de l'industrie alimentaire
Blard	Jérôme	CTIFL	Démarche qualité
Borel	Patrick	C2VN	Nutrition et métabolisme
Chambard	Marine	Avignon université	Méthodologie expérimentale ; analyse de données
Clavel	Thierry	Avignon Université	Compromis sécurité microbiologique
Cognard-Planck	Anne-Laure	Avignon université	Principe de conservation de l'énergie
Degrou	Antoine	EMD Solution	Projet de création innovation

Denglos	Michel	Eubage	Sécuriser des données personnelles et professionnelles
Dieb	Hazem	Avignon université	Toxicologie
Ducau	Laurent	Avignon Université	Projet de création innovation ; Droit ; propriétés intellectuelle et marketing alimentaires
Fine	Frederic	Terrainovia	Projet de création innovation ; Professionnalisation
Galabrun	Valérie	CTCPA	Audit interne
George	Stephane	Phytocontrol	Qualité des produits alimentaires
Guizard	Johanne	CTIFL	Contrôle certification
Largaud	Virginie	IQSE conseil & Performance	Gestion d'une unité de production ; Connaitre la notion de risque
Leca	Alexandre	INRAE	Lois des transferts énergie/matières
Mellouet	Anne Gaelle	CTCPA	Qualité hygiène et sécurité ; Contrôle et gestion de la qualité
Perino	Sandrine	Avignon Université	Application des procédés de l'industrie alimentaire
Rakotomanomana	Njara	Avignon université	Science des aliments ; Constituants alimentaires
Robini	Karine	Innov'Alliance	Analyse sensorielle
Rossignol	Sylvie	Avignon université	Anglais scientifique

Souchon	Isabelle	INRAE	Produits alimentaires intermédiaires
Tixier	Anne-Sylvie	Avignon Université	Eco-évolution et éco procédés en industrie ; Formulation ; Projet de création Innovation ; Application des procédés de l'industrie alimentaire
Tomao	Valérie	Avignon Université	Analyse des aliments ; Projet de création Innovation
Zuber	François	CTCPA	Méetrologie industrielle

MODALITES DE SUIVI ET MODALITÉS D'ÉVALUATION 1.1

Indiquer comment vont être évalués l'acquisition et l'amélioration des compétences (contrôle continu, test, dossier, mise en situation,...)

- En contrôle continu intégral pour la majorité des ECUE avec des devoirs sur table, des comptes-rendus de travaux pratiques et des oraux.
- Les Activités de Mise en Situations (AMS) seront notées de manière spécifique sur plusieurs panels de compétences (compétences théoriques, techniques, organisation, capacité, capacité à travailler en groupe, autonomie, rédaction, restitution à l'oral, etc.
- Des rendus écrits et des soutenances orales sont prévus afin d'évaluer les périodes passées en alternance.

MOYENS TECHNIQUES 2.6

Ex : salles, ordinateurs, matériel,...

- Déroulement des enseignements dans des amphithéâtres et des salles de TP disposant d'équipement techniques de pointe (ainsi que dans des salles équipées de matériel informatique pour certains enseignements spécifiques.
- Des prêts d'ordinateurs et des possibilités d'aides financières pour les étudiants en situation de précarité sont proposés par Avignon Université. Formasup Méditerranée, CFA partenaire de l'Université, accorde une aide à hauteur de 500 euros par étudiant pour l'achat d'un équipement nécessaire à la formation.
- Accès à la plateforme pédagogique Moodle d'Avignon Université (mise à disposition de supports de cours, etc.)
- Accès à la BU en présentiel et à distance avec notamment un accès à une large gamme de ressources en ligne dédiées aussi bien à la pédagogie qu'à la recherche.

DEBOUCHES DE LA FORMATION 1.3

Métiers visés, secteurs d'activité...

Les diplômés du Master « **Ingénierie de la Production Alimentaire** » pourront accéder à des carrières prometteuses :

- Ingénieur polyvalent en Industries Agroalimentaires,

- Responsable de Production,
- Expert en Analyse et Qualité,
- Responsable de Laboratoire de Recherche et Développement
- Responsable HQSE dans les circuits de distribution et dans l'industrie,
- Cadres dans divers organismes (Consommateurs, Cabinets Conseil, Sociétés de Services, etc.), au niveau régional, national ou européen.

TARIF DE LA FORMATION 1.1

Préciser le tarif de la formation et les conditions tarifaires (ex: l'apprenti ne paie aucun frais de formation. Le coût est pris en charge par l'opco de l'entreprise ou par l'organisation de service public).

- L'apprenti n'aura aucun frais de formation à sa charge. Les frais seront, soit : pris en charge par l'OPCO pour les entreprises du secteur privé, avec un reste à la charge de l'employeur, soit pris en charge en totalité par l'employeur lorsque la structure relève du secteur public.
- Le tarif de la formation prévisionnel à la charge de l'OPCO est de 11 387 euros.