

Master Sciences, Technologies, Santé mention

Sciences des Aliments

**Spécialité M2: Aliment, Microbiologie,
Assurance Qualité (AMAQ)**

***Option : Contrôle de Qualité des Aliments
et des Matières Premières***

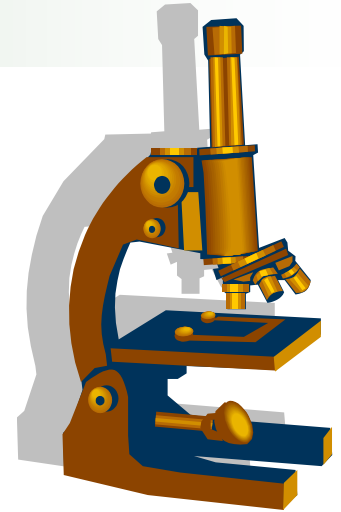
Métiers visés

- **contrôle qualité et assurance qualité**
 - **former des cadres capables de répondre au double besoin d'analystes de haut niveau et de spécialistes de l'assurance qualité en entreprises agroalimentaires.**



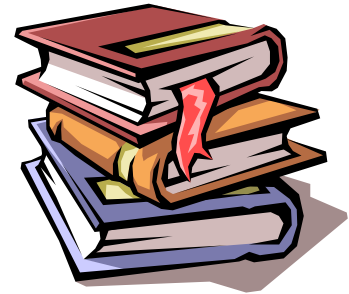
Objectifs de la formation

- **Connaître les méthodes employées au laboratoire, leur fiabilité,**
- **Connaître le contrôle des matières premières, le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments.**
- **Être formé à la démarche assurance qualité (HACCP, IFS, BRC , normes ...) et à la veille réglementaire.**



Déroulement de la formation

- D'octobre à février, 5 modules d'enseignement (tronc commun AMAQ et option CQAMP)
- De mars à juillet: 5 à 6 mois d'expérience professionnelle en entreprise
- En septembre: soutenance du mémoire de fin d'études



modules d'enseignement

- **Connaissance des produits alimentaires et des matières premières**
- **Démarches techniques et analytiques (*dont travaux pratiques*)**
- **Gestion de la qualité, normes et réglementation**
- **Sécurité des aliments**
- **Documentation, communication, insertion professionnelle (*dont travail personnel de synthèse bibliographique*)**

Travaux pratiques



Exemples de travaux de synthèse bibliographique traités en 2008-2009

- **Les vertus de l'Aloé Vera dans les aliments et compléments alimentaires**
- **Nouveaux aliments - nouveaux ingrédients alimentaires**
- **Kasher et Halal : des marqueurs de qualité ?**
- **Le lait bio : réglementation, cahier des charges et marché**
- **Les emballages actifs et intelligents assurant la qualité et la sécurité microbiologique**

Exemples de stages

- **Mise en place d'un système de management de la qualité selon le référentiel IFS**
- **Amélioration du système qualité pour la maîtrise des températures**
- **Suivi Qualité et veille ingrédients**
- **Mise à jour du système management de la qualité suite au démarrage d'une nouvelle installation**
- **Agrément qualité de cuisines centrales**
- **Création d'une procédure d'audit interne. Réflexion sur la mise en place d'indicateur(s) qualité**
- **Démarches qualité au sein de la restauration des Établissements de santé**

Équipe pédagogique

- Pr Gérard ALCARAZ et Pr Nathalie CAYOT
- Secrétariat M.A. AMBLARD

Intervenants

- Enseignants ENESAD, ENSBANA, Faculté de Pharmacie et UFR Sciences de la vie
- Professionnels et anciens élèves
- ARIA Bourgogne



Débouchés

- **Responsable qualité (usine agroalimentaire, RHF...)**
- **Responsable contrôle et laboratoire,**
- **Responsable des achats,**
- **Chef de rayon en GMS,**
- **Cabinets d'audit,**
- **DSV ou DGCCRF**

Insertion professionnelle

Moyenne %	CDI dès sortie	CDI dès 6 mois	CDD dès sortie	CDD dès 6 mois
1977-80	70	90	20	10
1980-85	65	82	20	10
1985-90	63	80	20	15
1990-95	60	75	25	20
1995-2000	45	60	25	30
2000-2005	30	40	35	45

Où nous trouver ?



Contacts :

n.cayot@enesad.fr,

☎ 03 80 77 27 88
ou 03 80 69 35 46

ma.amblard@enesad.fr,

☎ 03 80 77 27 68

Comment vous rendre

