



# Master professionnel GESTION DES PROPRIETES SENSORIELLES DES ALIMENTS

## LES OBJECTIFS

Le M2 GPSA forme des cadres en s'appuyant sur les compétences de l'ENSBANA, école d'ingénieur agro-alimentaire qui ont pour vocation de prendre en charge un maillon particulier de la chaîne agro-alimentaire : celui des qualités finales du produit, telles qu'elles sont perçues par les consommateurs. Dans cet objectif, la formation donne aux étudiants les clés de compréhension du comportement des consommateurs, ainsi que la maîtrise des outils d'évaluation sensorielle (mise en place et organisation d'études, traitement et interprétation des données sensorielles, restitution et communication des résultats) permettant d'évaluer l'adéquation entre le produit proposé et les attentes des consommateurs. A ces compétences « cœur de métier » s'ajoutent une formation de base à la vie de l'entreprise, visant à favoriser l'insertion professionnelle à un niveau de cadre supérieur et donc d'animation d'équipe.

## MODE DE RECRUTEMENT

Les candidats doivent être :

- ▶ titulaires d'une 1ère année de master ( 1ère année master Qualité des aliments et sensorialité) ou d'un diplôme de 2e cycle du niveau correspondant de la Maîtrise
- ▶ ou d'un titre équivalent : D.A.G. (Diplôme d'Agronomie Générale), D.I.A.G. (Diplôme d'Industrie Alimentaire Générale), Diplôme d'Ingénieur, Diplôme d'Etat de Docteur en Médecine, Diplôme d'Etat de Docteur Vétérinaire, Diplôme d'Etat de Docteur en Pharmacie ou attestation d'inscription en 6ème année de Pharmacie. La condition minimale d'admission au M2 GPSA sera l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans les domaines concernés. Pour les étrangers, l'équivalence des diplômes est soumise à l'avis de la commission compétente de l'Université de Bourgogne.

La spécialité est ouverte à la formation continue sur la base de quatre places par an (+ 25%), en dehors du recrutement normal.

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- ▶ aux demandeurs d'emploi
- ▶ dans le cadre d'un recyclage, d'une remise à niveau.

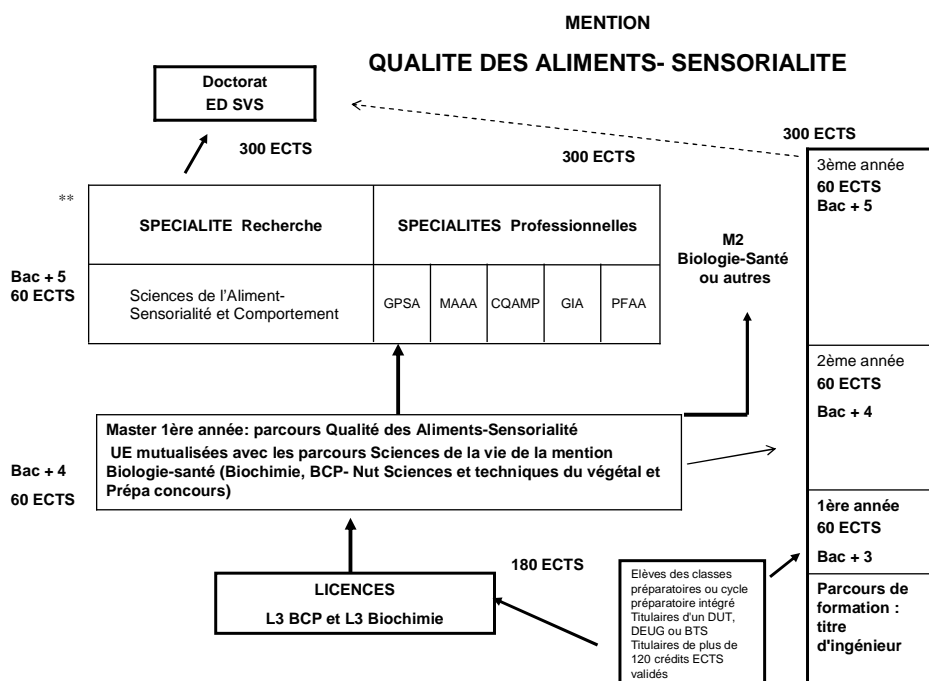
Les auditeurs libres sont acceptés après accord des responsables de la formation.

Les étudiants salariés peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

L'admission est conditionnée par la réussite à une épreuve probatoire comportant l'examen d'un dossier (curriculum vitae détaillé, lettre de motivation et relevé de notes). Les candidats retenus sur dossier sont convoqués à un entretien avec un jury comprenant deux enseignants.

16 places sont ouvertes en formation initiale.

## Schéma général des parcours possibles



\*\* les étudiants en Médecine, Pharmacie, Ecole vétérinaire et les Ingénieurs sont susceptibles d'intégrer la 2<sup>ème</sup> année du présent cursus en fonction du dossier qu'ils présentent.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Présentation des UE

- UE 1 : Métrologie sensorielle
- UE 2 : Interprétation des données sensorielles
- UE 3 : Le consommateur
- UE 4 : Connaissance de l'entreprise – vie professionnelle
- UE 5 : Projet industriel
- UE 6 : Mémoire bibliographique

### ■ **Tableau des enseignements et du contrôle des connaissances**

#### SEMESTRE 3

UE 1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Métrologie sensorielle</b>	Méthodologie de l'évaluation sensorielle	34	12	22		2 1.5	Ecrit 2h dossier			2 1.5
	Approche Psychophysique & cognitive	20				2	Ecrit 2h			2
	Systèmes d'acquisition de données sensorielles		12			1.5	Ecrit 2h			1.5
<b>TOTAL UE 1</b>		<b>54</b>	<b>24</b>	<b>22</b>		<b>7</b>				<b>7</b>

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
------	------------	----	----	----	-------	------	--------------------------	----------	----------	------------

<b>Interprétation des données sensorielles (obligatoire)</b>	Evaluations d'intensité et de préférence (analyse de base et représentations graphiques)		10			1	Ecrit 2h			1
	Evaluations d'intensité et de préférence (analyse et interprétation)	16	16			1.75	Ecrit 2h			1.75
	Interprétation du profil sensoriel		14			1.5	Dossier			1.5
	Interprétation des données multidimensionnelles	20	10			1.75	Dossier			1.75
	Plans d'expérience & optimisation	14				1	Ecrit 2h			1
<b>TOTAL UE 2</b>		<b>50</b>	<b>50</b>			<b>7</b>				<b>7</b>

UE 3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Le consommateur (obligatoire)</b>	Les comportements alimentaires – approche cognitive*	30				2	Ecrit 2h			2
	Les comportements alimentaires – approche marketing	24				1.5	Ecrit 2h			1.5
	Marketing mix*	15				1.5	Ecrit 2h			1.5
	Le produit nouveau*	26	5			2	Mémoire			2
<b>TOTAL UE 3</b>		<b>85</b>	<b>5</b>			<b>90</b>	<b>7</b>			<b>7</b>

UE 4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Connaissance de l'entreprise – vie professionnelle</b>	Fonction et organisation de l'entreprise*	15			15	1.5	Ecrit 2h			1.5
	Analyse comptable	15			15	1.5	Ecrit 2h			1.5
	Communication scientifique / anglais	22			22					
	Le bilan individuel	8			8					
<b>TOTAL UE 4</b>		<b>60</b>			<b>60</b>	<b>3</b>				<b>3</b>

UE 5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Projet industriel</b>		40			40	3.5	Mémoire			3.5
<b>TOTAL UE 5</b>		<b>40</b>			<b>40</b>	<b>3.5</b>				<b>3.5</b>

UE 6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Mémoire bibliographique (obligatoire)</b>		20			20	2.5	Mémoire			2.5
<b>TOTAL UE 6</b>		<b>20</b>			<b>20</b>	<b>2.5</b>				<b>2.5</b>

<b>TOTAL S3</b>		<b>309</b>	<b>79</b>	<b>22</b>	<b>410</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
-----------------	--	------------	-----------	-----------	------------	-----------	--	--	--	-----------

**SEMESTRE 4**

UE 1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
<b>Stage en entreprise</b>		20			20	30	Mémoire			30
<b>TOTAL UE 1</b>					<b>20</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>329</b>	<b>79</b>	<b>22</b>	<b>430</b>	<b>60</b>				<b>60</b>

#### ■ **Modalités de contrôle des connaissances :**

Les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université <http://www.u-bourgogne.fr/>

#### ● **Sessions d'examen : précisions**

Epreuves théoriques et pratiques portant sur les cours, TD et TP des UE de 1 à 6

Les **UE de 1 à 4** enseignées durant le semestre 3 font l'objet d'un contrôle écrit. L'examen porte sur un programme défini par l'enseignant responsable de l'examen. Les **UE 5 et 6** sont évaluées sur la base des rapports et des soutenances orales du mémoire bibliographique et du projet industriel. Ces soutenances sont réalisées devant la promotion entière (sauf éventuelle demande de confidentialité de la part du partenaire industriel). Elles constituent une base d'enseignement riche pour tous les étudiants en terme de compétences techniques, de compétences d'analyse critique et de compétences de communication.

Le **mémoire bibliographique** (UE 5) : Les enseignants du M2 GPSA, parfois en partenariat avec un industriel, proposent aux étudiants des sujets de recherche bibliographique dans le domaine de la méthodologie de l'évaluation sensorielle. L'étudiant doit effectuer une recherche bibliographique et réaliser un rapport écrit de 10 pages sous le contrôle d'un tuteur. Le rapport écrit, réalisé dans l'esprit d'une revue de la littérature, est noté et l'étudiant présente oralement sa synthèse en 10 min devant un jury constitué du tuteur et d'un second enseignant. La prestation orale est suivie de 15-20 minutes de discussion avec le jury.

Le **projet industriel** : Les enseignants du M2 GPSA proposent, en partenariat avec un industriel, des projets dans le domaine de l'évaluation sensorielle. Les étudiants conduisent le projet en petits groupes, typiquement de 3 étudiants. Le projet comporte nécessairement une partie expérimentale qui est organisée, menée et interprétée sous le contrôle d'un tuteur. L'objectif est de répondre à une question en prise directe des réalités industrielles. Ceci implique une forte exigence quant au travail fourni par les étudiants et requière un suivi très soutenu de la part des enseignants encadrants ces travaux, que ce soit au cours de la réalisation du projet ou de la restitution devant le groupe. Le rapport écrit, remis au partenaire industriel en fin de semestre, est noté et les étudiants présentent oralement le projet (20 min) devant un jury constitué du tuteur, d'un second enseignant et du partenaire industriel. La prestation orale est suivie de 30-40 minutes de discussion avec le jury.

#### Rapport de stage

Un seul stage est effectué à la suite des enseignements théoriques. Sa durée est au minimum de 26 semaines, mais peut se prolonger pendant les vacances d'été, la validation du stage n'ayant lieu que fin septembre.

Ces stages ont lieu essentiellement dans l'industrie, les centres techniques et des sociétés de service en évaluation sensorielle ou marketing. La nature du stage, sa durée, de même que le sujet qui sera traité, sont fixés par le Maître de stage et visés par le responsable de la spécialité GPSA. Le suivi de chaque stage est assuré par un enseignant de la formation.

Le stage donne lieu à un rapport écrit de 30 pages et à une soutenance orale de 20 minutes, devant un jury comprenant deux enseignants et un professionnel (le maître de stage). La présentation orale est suivie d'une discussion.

Le stage est validé par 3 notes : une note donnée par le Maître de stage, une note sanctionnant le rapport écrit, une note sanctionnant la soutenance orale. La moyenne de ces trois notes constitue la note du stage

Ces soutenances sont réalisées devant la nouvelle promotion venant de rentrer (sauf éventuelle demande de confidentialité de la part du partenaire industriel) qui peut ainsi bénéficier d'exemples très concrets d'études et de problématiques industrielles.

#### **Capitalisation et compensation :**

Examen compensé, à condition de participer à l'ensemble des épreuves

**Compensation** : Une compensation s'effectue au sein des semestres et entre les semestres pour l'obtention du diplôme.

La compensation au niveau de chaque semestre est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

La compensation annuelle s'effectue par le calcul de la moyenne des deux semestres

Le diplôme est délivré si la moyenne générale pondérée est supérieure ou égale à 10.

**Capitalisation** : Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

### **STAGE**

Stage au minimum de 26 semaines, essentiellement dans l'industrie, les centres techniques et des sociétés de service en évaluation sensorielle ou marketing. Le stage donne lieu à un rapport écrit et à une soutenance orale

### **DEBOUCHES**

Les diplômés accèdent à des postes de niveau cadre dans les entreprises agro-alimentaires, d'arômes/parfum, cosmétiques, textile et automobile... au niveau des services de recherche et développement, ou d'assurance qualité. Ils intègrent également des sociétés de service en évaluation sensorielle, des centres techniques ou des centres de recherche privés ou publics.

Les fonctions susceptibles d'être occupées par les titulaires du diplôme sont :

- responsable chargé d'études analyse sensorielle (sensory analyst).

### **CONTACTS**

**Responsables de formation** : Catherine DACREMONT Professeure

**Scolarité – secrétariat pédagogique** : Maryline CHARLET ☎ 03.80.39.37.34 maryline.charlet@u-bourgogne.fr

**Composante(s) de rattachement** : ENSBANA

<http://www.u-bourgogne.fr/ENSBANA/enseignement/master.php>