

COMPLEMENTS D'INFORMATION
DEMANDE D'OUVERTURE EN APPRENTISSAGE 2021

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

Nom de la Composante : Faculté des Sciences et Technologies

Intitulé exact du diplôme :

Diplôme (DUT, LP etc..) : Master 2

Mention : Nutrition et Sciences des Aliments (existant)

Parcours : parcours-type M2 « Qualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation »

Orientation (si besoin) :

Code RNCP si connu :

Formation déjà existante en FI (*répondre par oui ou par non*) : NON/OUI

La formation de Master Nutrition et Sciences des Aliments existent déjà avec le M1 à la FST (en FI uniquement) et 3 parcours-type M2 à l'ENSAIA (en FI et FC). Aucun parcours-type M2 à la FST.

Si oui, effectif actuel : ***effectif en M1 entre 40-55 étudiants selon les années***

Responsable pédagogique :

Nom – Prénom : CAKIR-KIEFER CELINE

Téléphone : 03 72 74 41 58

Mail : celine.cakir-kiefer@univ-lorraine.fr

Apprentissage :

Nombre d'années de formation demandé en apprentissage : **1**

Nombre d'heures de formation/an : **250 h/an**

Préciser si la formation en apprentissage sera :

- mixée avec FI (*répondre par oui ou par non*) : **OUI**

mixage total : **OUI**

mixage partiel (*indiquer le nombre heures spécifiques pour les apprentis*) :

- groupe alternance seul (apprentis + contrats pro+ FC éventuellement) (*répondre par oui ou par non*) :

Rythme d'alternance envisagé : (*vous pouvez joindre le calendrier*) :

Durée de la formation : du 1^{er} octobre au 30 septembre

D'octobre à janvier :

Alternance de 15 jours de cours (1^{ère} quinzaine) puis 15 jours en entreprise (2^{ème} quinzaine)

De février à septembre :

Stage en entreprise avec soutenance fin septembre

LES ETUDIANTS

Flux envisagé d'étudiants par an en apprentissage:

Flux minimum : 7

Flux maximum : 15

Aire de recrutement géographique des étudiants en apprentissage (*veuillez mettre une croix dans la/les colonne(s) correspondante(s)*)

Local	Régional (Lorraine, Alsace, Grand Est...)	National
X	X	X

Provenance des futurs étudiants apprentis en n-1 :

- de quel(s) diplôme(s) ? (*précisez*)

Master 1

- de quels établissements (*majoritairement-précisez les établissements si connus et/ou le département ou région*) ?

Majoritairement des étudiants du Master 1 Nutrition et Sciences des Aliments de l'UL mais également des étudiants d'autres Masters de l'UL et des Masters nationaux

Insertion des étudiants en FI dans ce diplôme

Taux d'insertion des étudiants en formation initiale traditionnelle (*sur les entrants sur le marché du travail après leur diplôme-informations disponibles sur www.insertion.univ-lorraine.fr*)

A 18 mois : indiquer le % en poste.

Selon le parcours-type M2 (existant actuellement), le taux d'insertion à 18 mois se situe entre 60% et 100%.

METIERS VISES

Préciser les métiers visés (exemples : *Technico-commercial, consultant, responsable maintenance etc...*)

Responsable en Qualité, Hygiène et Sécurité dans l'industrie agroalimentaire, dans la restauration collective, en grandes surfaces, en environnement, en cabinet d'audit, en cabinet d'expertise.

Responsable qualité et certification, responsable qualité opérationnel, responsable performance et amélioration continue, responsable qualité produit

DOMAINES D'ACTIVITES DES ENTREPRISES D'ACCUEIL VISEES

Précisez les domaines d'activités (exemples : *Installateurs de téléphonie, production d'énergie, fabrication de pièces automobiles, activités comptables etc...*)

Les entreprises de l'agroalimentaire, la restauration collective, les grandes surfaces, les entreprises de conditionnement, les cabinets d'audits, d'expertises et de conseils nutritionnels, les entreprises de l'environnement, l'industrie pharmaceutique

Noms des entreprises qui seraient prêtes à engager au moins 1 apprenti

(si vous en avez, vous pouvez fournir des lettres d'engagement)

En cours	

CFA

CFA de rattachement envisagé (veuillez mettre une croix dans la colonne correspondante)

CFA envisagé		CFA non déterminé
CFA de l'UL	Autre CFA	
X		

*Si vous envisagez un autre CFA que le CFA de l'UL, merci de préciser **obligatoirement** le nom et l'adresse du CFA :

*Si autre CFA, pourquoi ce choix : (veuillez mettre une croix dans la/les colonne(s) correspondante(s) et détailler)

CFA de branche	Partenariat existant (veuillez détailler : matériel, locaux etc..) :	Logique de filière	Proximité géographique	Autre (veuillez détailler) :

ETUDE D'OPPORTUNITE

Pourquoi voulez-vous ouvrir en apprentissage ? (veuillez détailler: besoins des entreprises/ branches, demande des étudiants etc...)

C'est une réelle opportunité de créer cette formation M2 par alternance qui répond à un besoin des industriels en qualité autour de l'alimentation. Les possibilités d'emploi pour satisfaire ce besoin en entreprise sont importantes.

Chaque année, beaucoup d'étudiants en M1 (> 50%) souhaitent faire de la Qualité dans le secteur de l'alimentation. Or, actuellement, nous n'avons pas la capacité d'offrir à ces étudiants leur premier choix de parcours. Environ 1/3 des M1 souhaitent faire un M2 « qualité » en apprentissage. Grâce à la création de ce nouveau parcours-type M2, nous pourrons offrir une

formation professionnalisante avec une perspective d'insertion professionnelle plus certaine. De plus, les étudiants en M1 font un stage de 2 mois (beaucoup en industrie) et ce stage pourrait leur permettre de candidater pour un apprentissage dans la même entreprise (continuité).

Chaque année, le nombre de candidatures sur E-Candidat fluctue entre 250 et 330, à cela s'ajoute environ 250 candidatures Campus France, pour l'entrée en M1 Master Nutrition et Sciences des Aliments à la FST. Nous recrutons en M1 entre 40-50 étudiants au maximum car les places dans les 3 parcours-types M2 sont limitées.

Dans les autres universités (Caen, Lille, La Sorbone, Aix-Marseille, Bordeaux) qui proposent la mention Nutrition et Sciences des Aliments, un parcours-type « Qualité » spécifique existe.

Une formation similaire (contenu, métiers,...) existe-t-elle en alternance :

- à l'université de Lorraine (*répondre par oui ou par non*) : **NON**

Si oui,

- Nom de la formation :
- Où (précisez la composante) :
- en contrat de professionnalisation : (*répondre par oui ou par non*) :
- en apprentissage : (*répondre par oui ou par non*) :
- CFA de rattachement de cette formation si connu :

- dans le Grand Est ? (*répondre par oui ou par non*) : **NON**

Si oui,

- Nom de la formation :
- Où (précisez lieu et établissement) :
- en contrat de professionnalisation : (*répondre par oui ou par non*) :
- en apprentissage : (*répondre par oui ou par non*) :
- CFA de rattachement de cette formation si connu :

La formation est-elle déjà ouverte en contrat pro à l'UL ? (*répondre par oui ou par non*) : **NON**

Si oui, précisez le nombre de contrats pro :

En 2014-2015 :

En 2015-2016 :

En 2016-2017 :

En 2017-2018 :

En 2018-2019 :

Autres remarques :

Ci-joint la maquette de la formation

MASTER 2 « Qualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation »

TOTAL D'HEURES SUR UN SEMESTRE : 250 HEURES

UE901 : Management de la qualité (30h : 15h CM ; 15h TD)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Laurent PERILHON IE – Chargé d'Etudes Qualité – Recherche et INFRA+ – UL	Module 1 : Historique et Paysage des normes Il s'agit d'appréhender le domaine normatif quel que soit son domaine d'activité <ul style="list-style-type: none">- ISO 9001 (Général)- ISO 22000 (Alimentaire)	3h CM
	Module 2 : Les outils de la qualité <ul style="list-style-type: none">- Système documentaire : Cartographie des processus, carte d'identité des processus, procédure, instruction, formulaire, ...- Résolution de problème : le brain storming, le diagramme d'affinités, le QQQQCP, Est / N'est pas, Les 5 pourquoi, L'AMDEC, les 5M,	12h CM
	Module 3 : Amélioration : Audits et Revue de Direction (12h Patrick BAILLOT ou Emilie El OUDGHIRI (Auditrice ISO) + 3h L. PERILHON) <ul style="list-style-type: none">- Qu'est-ce qu'un audit ? Quel est son but ? ...- Revue de direction,- Tableau de bord et Indicateurs- Plan d'actions d'amélioration	15h TD

UE902 : Outils et Biostatistiques (32h : 14h CM, 10h TD, 8h TD)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Laurent PERILHON IE-UL	Module 1 : Métrologie <ul style="list-style-type: none">- Exigences et raccordement aux étalons nationaux,- Critères de choix entre vérification et étalonnage, utilisation et conservation des résultats de mesure- Fiche de Vie, Certificat d'Etalonnage et Constat de Vérification,- Le calcul d'incertitude	6h CM

Yann GUIAVARC'H MCF-UL	Module 2 : Cours sur les outils méthodologiques en biostatistiques, philosophie des tests, choisir une démarche appropriée, choisir les bons outils, planifier une expérience à effectuer en prévision d'une étude statistique (incertitudes, reproductibilité, répétabilité...), diagramme décisionnel	8h CM
Céline CAKIR MCF-UL	Module 3 : Mise en pratique en salle de travaux pratiques de l'expérience planifiée : tests biochimiques (dosage des glucides, des protéines) sur des sources alimentaires	8h TP
Yann GUIAVARC'H MCF-UL	Module 4 : Travaux dirigés en salle informatique post TP : traitement des jeux de données, y compris des données générées en travaux pratiques	8h TD
Guillermo MULLIERT MCF-UL	Module 5 : Tableaux croisés dynamiques (Excel)	2h TD

UE903 : Qualité sanitaire des aliments (26h : 16h CM, 10h TD)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Olivier JOUBERT MCF-UL	Evaluation et gestion du risque sanitaire des aliments : risques microbiologiques et chimiques (micropolluants émergents) La sécurité sanitaire des aliments et la réglementation seront étudiées au travers d'exemples pris dans l'actualité (accidents sanitaires). Des articles publiés par l'ANSES ou Santé Publique France seront traités.	16h CM 10h TD

UE904 : Qualité produits, réglementation, étiquetage (26h CM)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Catherine ASTIER MCF-UL	Réglementation (Paquet Hygiène, gestion des alertes, contrôles), étiquetage, signes de qualité, qualité éthique et environnementale (labels, cahiers des charges), référentiels IFS, BRC, réglementations REACH, Loi EGALIM..., restauration collective (gestion des déchets), RSE appliquée à l'agro-alimentaire	20h CM
Vinciane JANIN (Société Loragro)	Contexte règlementaire : le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) permet de répondre à la réglementation sanitaire européenne (" <i>paquet hygiène</i> ") qui a pour but la sécurité	6h CM

	<p>alimentaire. C'est un ensemble de documents obligatoires pour tous les professionnels du secteur.</p> <p>Il comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les bonnes pratiques d'hygiène : mesures de maîtrise de l'hygiène d'ordre générale - Le plan HACCP : imposé par les règlements européens pour l'hygiène des aliments. 12 étapes d'élaboration et 7 principes de l'HACCP. - La traçabilité et la gestion des non-conformités : tracer la vie d'un produit et en cas de problème, être capable d'en trouver l'origine et de protéger le consommateur final. <p>Le tout appliqué à des exemples concrets.</p>	
--	--	--

UE905 : Qualité nutritionnelle des aliments (44h : 16h CM, 8h TD, 20h TP)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
<p>Nathalie AUCHET MCF-UL</p> <p>Natalia DE ISLA MCF-UL</p>	<p>Impact (positif, négatif) nutritionnel de l'aliment dans sa globalité et impact de l'ingrédient sur la santé humaine. Equilibre nutritionnel. Impact de la nutrition sur les maladies inflammatoires et immunitaires. Exemple de quelques ingrédients comme les acides gras polyinsaturés, les peptides bioactifs. Etudes d'articles portant sur les études cliniques.</p>	<p>16h CM 8h TD</p>
<p>Céline CAKIR MCF-UL</p> <p>Carine POURIE MCF-UL</p>	<p>Absorption des nutriments : modèles et outils de biodisponibilité</p> <p>Neurobiologie des comportements alimentaires / Processus de la prise alimentaire/satiété/régulation de la prise alimentaire</p>	
<p>Marie-Claire LANHERS MCF-UL</p> <p>Jean-Michel GIRARDET IR-UL</p> <p>Céline CAKIR MCF-UL</p>	<p>De l'aliment à l'ingrédient : Mise en situation en salle de travaux pratiques : extraction de protéines à partir de divers sources (végétales, animales) puis séparation et caractérisation en utilisant les outils analytiques de pointe sur la plateforme technologique ASIA (pôle A2F, FST).</p> <p>Etude bibliographique (Qualité nutritionnelle des protéines étudiées – Biodisponibilité – Bio-informatique)</p>	<p>20h TP</p>

UE906 : Management/Connaissances et économie de l'entreprise/ Marketing (32h CM)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Samba FALL PRAG PRCE	<p>*Management/connaissance de l'entreprise/connaissance de la culture d'entreprise et de la vision systémique Les Techniques de management, les structures d'entreprises, les déterminants de la structure, la culture d'entreprise, l'approche systémique</p> <p>*Stratégie Marketing (étude de cas alimentaires) Le marketing mix, la segmentation du marché, l'étude de marché, les études de cas appliquées au domaine alimentaire</p>	22h CM
Philippe DELACOTE DR INRAE	<p><u>Economie de la qualité</u> Le but de cette intervention sera de comprendre quels sont les facteurs influant les choix de qualité (nutritionnelles, sociales, environnementale) des produits alimentaires par les consommateurs et les producteurs. Les concepts de diversification de marché et de certification (notamment environnementale) seront abordés et analysés.</p>	6h CM
Eliane TORREBRUNO Enseignante-associée UL	<p>Gestion de projets multiples (outils de gestion de projet : GANTT) Ressources humaines / contrat de travail</p>	4h CM

UE907 : Anglais professionnel (20h TPL)

Nom de l'enseignant	Titre de l'enseignement / contenu de l'enseignement	Nombre d'heures (CM / TD)
Pascale COLLIN-METZGER PRAG PRCE	<p>Réalisation poster en anglais / présentation orale Rédaction de CV/Lettre de motivation/entretien d'embauche</p>	20h TPL

UE908 : Préparation à l’insertion professionnelle : développer ses compétences, mise en situation, ouverture professionnelle

UE qui sera uniquement suivie par les étudiants en FI (40h : 20h CM et 20h TD)

Nom de l’enseignant	Titre de l’enseignement / contenu de l’enseignement	Nombre d’heures (CM / TD)
<p>Catherine ASTIER MCF-UL</p> <p>Céline CAKIR MCF-UL</p> <p>Marie-Claire LANHERS MCF-UL</p> <p>Jean-Michel GIRARDET IR-UL</p> <p>Matthieu DELANNOY IR-UL</p>	<p>Module 1 : Projets Innovants Les étudiants travailleront sur des projets innovants, définis par l’étudiant en lien avec la formation et validés par l’enseignant tuteur (le projet peut être en continuité de celui déjà démarré en master M1) Intervention du Pôle Entrepreneuriat Etudiant de Lorraine (PEEL) qui pourra venir en appui aux étudiants. Un rapport sera à rendre ainsi qu’une soutenance orale du projet.</p> <p>Module 2 : La démarche qualité au sein de plateformes technologiques La mise en place de la démarche qualité au sein de la plateforme ASIA (FST, UL) ainsi que de la plateforme (ENSAIA, UL) sera présentée.</p> <p>Module 3 : Invitation de conférenciers Les étudiants auront pour mission d’inviter des conférenciers sur des problématiques définies par les enseignants (développement durable, gestion de crise, qualité environnementale, gestion de données alimentaires, aliment santé, alimentation durable...) Les étudiants seront amenés à participer à la journée thématique des Ecoles de la Société Française de Nutrition.</p>	<p>20h CM 20h TD</p>