



MASTER 2^{ÈME} ANNÉE BIOLOGIE - AGROSCIENCES PARCOURS SENSORIEL, INNOVATION ET QUALITÉ en contrat d'apprentissage

RNCP 26699



NIVEAU DE DIPLÔME

BAC+5



LES PERSPECTIVES MÉTIERS

- Chargé d'études
- Ingénieur d'études
- Coordinateur ou consultant en analyse sensorielle
- Chef de projet en analyse sensorielle
- Chef de projet en développement
- Chef de projet en marketing sensoriel
- Responsable R&D
- Responsable qualité
- Responsable de laboratoire (analyse sensorielle, formulation, contrôle qualité)



OÙ EXERCER L'ACTIVITÉ ?

- Agroalimentaire
- Cosmétique, parfumerie et aromatique
- Services R&D
- Qualité
- Industrie, biens de consommation et production : automobile, textiles et mode, architecture intérieure et décoration, revêtement et peinture, design, packaging..
- PME et grands groupes, en France et à l'international
- Commerce et marketing



LES MISSIONS EN ENTREPRISE

(Liste de missions non exhaustive)

- Conduire et optimiser des analyses sensorielles en agroalimentaire, cosmétologie et autres secteurs (matériaux, transports, textiles, parfums, ...)
- Mettre en place et réaliser un plan d'expérience dans le cadre d'un projet d'innovation de produit alimentaire
- Appliquer et développer des méthodes de marketing et d'assurance qualité
- Elaborer des études et de construire des protocoles
- Planifier et mener les expériences, et analyser les réponses sensorielles aux tests



LES ENSEIGNEMENTS À L'UNIVERSITÉ

- Métrologie sensorielle
- Etudes sensorielles appliquées aux problématiques sensorielles
- Innovation, Management et réalisation des Projet R&D
- Contrôle et Management de la Qualité
- Stratégie qualité dans les filières agroalimentaires
- Neurosciences sensorielles et cognitives
- Marketing appliqué
- Marketing sensoriel et neuromarketing
- Physiologie de la nutrition et apports nutritionnels
- Technologies alimentaires et process de conservation
- Physicochimie, biochimie et microbiologie industrielles
- Stratégies industrielles et scientifiques



LA DURÉE DE LA FORMATION

- 1 an



PRÉ-REQUIS DE LA FORMATION

- Être titulaire de la 1^{ère} année de master
- Ou étudiants titulaires d'une première année de Master venant d'autres masters à orientation biologie, chimie, agro-alimentaire, nutrition, cosmétologie, R&D ou qualité, demandant validation et vérification des acquis

OÙ SUIVRE cette formation ?



UFR SCIENCES ET TECHNIQUES
Avenue Monge, parc de Grandmont
37200 TOURS