

MASTER 2^{ÈME} ANNÉE DURABILITÉ ET QUALITÉ DANS LES FILIÈRES DE PRODUCTIONS ANIMALES en contrat d'apprentissage

RNCP 26699



NIVEAU
DE DIPLÔME
BAC+5



LES PERSPECTIVES
MÉTIERS

- Conseiller environnement,
- Chef de projet,
- Responsable recherche et développement,
- Responsable qualité, sécurité et environnement,
- Conseiller en élevage,
- Ingénieur formulateur,
- Conseiller sanitaire et technique,
- Ingénieur d'étude,
- Responsable d'un site de production ou de transformation,
- Formateur, enseignant.



OÙ EXERCER
L'ACTIVITÉ ?

ÉLEVAGE ET PRODUCTION

- Conseil en élevage : bonnes pratiques, chartes, signes de qualité, démarche en filières.
- Relations homme - animal : bien être, législation, normes de production.
- Agriculture durable : mise aux normes, labels.

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Abattoirs, centres de découpe, laiteries : gestion de production, qualité et hygiène des produits, gestion environnementale.
- Charcuterie, salaison, fromagerie : valorisation des produits finis, import/export, aliments fonctionnels.
- Distribution : GMS et restauration, chartes de production, approvisionnements.

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

- Firmes services : formulation, additifs, matières premières, transferts de technologie.
- Aliments du bétail : production, certification, contrôle qualité, petfood, aliments santé.



LES MISSIONS EN ENTREPRISE

(Liste de missions non exhaustive)

- Concevoir un nouveau service ou un produit au sein d'une entreprise ou d'une collectivité.
- Analyser une situation donnée par le biais d'enquêtes, de mesures et proposer des plans d'amélioration.
- Organiser un essai expérimental sur animaux, analyser et interpréter les résultats.
- Tester un nouvel outil ou service en tenant compte des besoins et contraintes des futurs utilisateurs.
- Réaliser une veille scientifique & technique, analyser des données, puis vulgariser ces informations scientifiques.
- Réaliser des missions opérationnelles de sécurité alimentaire HACCP, QHSE, agrément sanitaire, IFS, BRC.
- Mettre en place un système de qualité et d'amélioration continue, un suivi de production, une amélioration de l'hygiène et traçabilité.



LES ENSEIGNEMENTS À L'UNIVERSITÉ

- Durabilité des filières,
- Qualité dans les industries agroalimentaires,
- Innovations pour des filières compétitives,
- Ingénierie de projet et marketing,
- Santé en élevage et sécurité sanitaire des produits,
- Outils scientifiques et techniques.



LA DURÉE DE LA FORMATION

- 1 an



PRÉ-REQUIS DE LA FORMATION

- Être titulaire de la 1^{ère} année de Master,
- Ou étudiants venant d'autres masters à orientation biologie, physiologie, nutrition, zootechnie, ou élèves d'écoles vétérinaires ou d'ingénieurs souhaitant une spécialisation.

> L'entrée dans la formation est conditionnée par une sélection effectuée par le jury.

● MÉMOIRE/RAPPORT

- Réalisation d'une étude confiée par l'entreprise
- d'accueil (synthèse des résultats dans un mémoire/
- un rapport et soutenance devant un jury).

OÙ SUIVRE cette formation ?



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