

Master Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Objectif

Former des spécialistes en industrie agroalimentaire et contrôle de qualité, capables de maîtriser le procédé de fabrication des produits agricoles, de connaître le contrôle des matières premières, le suivi des phases de fabrication et de conservation des aliments tout en mettant en place les outils de la qualité et de la veille réglementaire.



La formation s'adresse aux titulaires de licences ayant suivi des enseignements en sciences de la vie et de la nature plus particulièrement ceux ayant des bases en biologie et physiologie cellulaire, en Biochimie, en Microbiologie, en Biologie Moléculaire, en techniques d'analyse physico-chimique et microbiologique.

Le programme portant sur deux années (M1 et M2) est élaboré de sorte que l'étudiant puisse acquérir des connaissances diverses dans le domaine de l'industrie agroalimentaire et du contrôle de la qualité des aliments.



– Profils et compétences visées

Le programme proposé a pour ambition de former des cadres aptes à faire de la recherche académique aboutissant à une soutenance de doctorat

- S'insérer dans le secteur de l'industrie agroalimentaire
- S'insérer dans les laboratoires et organismes du contrôle et de la répression des fraudes etc.



– Potentialités régionales et nationales d'employabilité

L'employabilité au niveau local, régional et national est multiple :

- Cadre ou responsable de production dans une industrie agro alimentaire
- Cadre ou responsable de recherche et développement dans une industrie agro-alimentaire
- Possibilité de gérer et promouvoir des projets : comme création de petite ou moyenne entreprise en agro-alimentaire (conception d'unité de transformation et de production de produits alimentaires)
- Cadre dans des institutions et Recherche académique avec comme finalité l'acquisition d'un doctorat LMD selon mérite à l'université
- laboratoires à vocation recherche (INRA, CRAPC, ITGC....) ou dans les laboratoires des analyses et contrôle de la qualité