



# Parcours Aliments, microbiologie, assurance qualité

Master Biologie, agrosciences



Composante  
UFR Sciences  
Vie Terre  
Environnement



Langue(s)  
d'enseignement  
Français

## Présentation

Le parcours Aliments, Microbiologie, Assurance Qualité (AMAQ) vise à former des cadres capables de répondre au double besoin d'analystes de haut niveau et de spécialistes de l'assurance qualité en entreprises agroalimentaires. Ce parcours est conçu pour permettre une alternance entre des périodes à l'Université et des périodes en entreprise, pour des étudiants réalisant cette formation en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

Le M2 AMAQ est 100% en alternance

## Objectifs

Le titulaire de ce diplôme possède une bonne connaissance de toutes les méthodes analytiques employées au laboratoire, de leur fiabilité, mais également du contrôle des matières premières, le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments. Parallèlement, les étudiants sont formés à la démarche (i) d'assurance qualité, (ii) de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et à la veille réglementaire. Ainsi, le contrôle qualité est une préoccupation majeure, notamment au travers de l'Assurance Qualité (certification par exemple), de la qualité dans l'évolution de la production agricole, des auto-contrôles dans le secteur de la distribution, du besoin d'une formation complémentaire en matière de réglementation, d'hygiène dans les PME et PMI. Un soin particulier est apporté dans l'examen des cahiers des charges liant fournisseur et clients. Le parcours de formation AMAQ est également concerné par

les souhaits des instances officielles qui se préoccupent de la qualité des denrées alimentaires, ce qui se traduit par une sensibilisation à la validation des méthodes d'analyse, à la métrologie et plus largement à la garantie de fiabilité des résultats analytiques.

## Compétences acquises

Les compétences en lien avec l'assurance qualité :

Maîtriser les méthodes de contrôle de la qualité et d'assurance qualité afin de garantir la qualité microbiologique, chimique, toxicologique des produits alimentaires. Le diplômé doit être capable de :

- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire, de la qualité des matières premières et de fabrication
- Mettre en application la méthode HACCP
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)
- Connaître les certifications en matière d'environnement
- Connaître la démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Savoir élaborer un cahier des charges
- Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques
- Connaître la législation en matière de sécurité des aliments

Compétences transversales : outre les compétences liées à la gestion de la qualité, des compétences liées à l'informatique, la communication et la gestion de projet doivent être acquises.



## Organisation

### Contrôle des connaissances

**COMPENSATION** : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle 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.

**CAPITALISATION** : Chaque unité d'enseignement évaluée 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.

### Ouvert en alternance

**Type de contrat** : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Le M2 AMAQ est ouvert à l'alternance en contrat de professionnalisation et apprentissage

Formation en alternance : toutes les deux semaines au S3 et temps plein au S4

La formation en alternance comprend une période de 15 jours à l'université et 15 jours en entreprise/association au semestre 3. Période en entreprise/association à temps plein au semestre 4.

Contact : SEFCA <https://sefca.u-bourgogne.fr/>

 [formation.continue-svte@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue-svte@u-bourgogne.fr)

## Admission

### Conditions d'accès

1- Conditions d'accès sur titre :

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG à l'uB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite d'études le souhait de poursuivre en M2 AMAQ seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement : **ADMISSION SUR DOSSIER**. Pour être admis à suivre la formation, après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1re année de master ou d'un diplôme de 2e cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

Lien vers les modalités de candidature :

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/scolarite/inscriptions/inscription-m2.html>

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

Formation continue

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis



- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...  
L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage :

La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA  
([formation.continue-svte@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue-svte@u-bourgogne.fr)).

2- Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

S'adresser au service de formation continue de l'université (SEFCA)

---

## Modalités de candidatures

1- Conditions d'accès sur titre :

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG à l'uB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite d'études le souhait de poursuivre en M2 AMAQ seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement : **ADMISSION SUR DOSSIER**. Pour être admis à suivre la formation, après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1<sup>re</sup> année de master ou d'un diplôme de 2<sup>e</sup> cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

Lien vers les modalités de candidature :

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/scolarite/inscriptions/inscription-m2.html>

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les

étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

Formation continue

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis  
- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...  
L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage :

La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA  
([formation.continue-svte@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue-svte@u-bourgogne.fr)).

2- Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

S'adresser au service de formation continue de l'université (SEFCA)

---

## Et après

---

### Débouchés professionnels

Ce parcours permet une insertion professionnelle dans les services qualité des entreprises et des établissements de recherche publique.

Les métiers visés sont :

- Responsable de laboratoire contrôle qualité
- Responsable qualité
- Responsable qualité hygiène sécurité environnement
- Responsable des achats
- Répression des fraudes

---

## Infos pratiques



---

## Contacts

### Responsable de formation 2e année

Aurélie RIEU

✉ [aurelie.rieu@u-bourgogne.fr](mailto:aurelie.rieu@u-bourgogne.fr)

### Responsable de formation 1re année

Charles THOMAS

✉ [Charles.Thomas@u-bourgogne.fr](mailto:Charles.Thomas@u-bourgogne.fr)


### Responsable de formation 1re année

M1 BIIPME

✉ [nathalie.leborgne-castel@u-bourgogne.fr](mailto:nathalie.leborgne-castel@u-bourgogne.fr)

---

## Campus

 Campus de Dijon



# Programme

## Master 1 AMAQ

### Semestre 1

#### Tronc Commun

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosociences	UE		22h	10h	8h		5
UE3 anglais et connaissance de l'entreprise - Copie	UE						3
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		10h				4
UE3 anglais 1	Matière			20h			2
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		30h	10h			5
UE5 Management d'action en Agrosociences	UE		10h	20h	10h		5
UE11 Stage	Stage			68h			5

#### Options

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE6A Réponses des plantes aux facteurs climatiques	Matière		12h	8h	20h		5
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5

### Semestre 2

#### Spécialisation

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7B Sciences des aliments 1	UE		34h	4h	12h		6
UE8B Sciences des aliments 2	UE		30h	20h	1h		6
UE9B Microbiologie	UE		24h	8h	18h		6
UE10 Anglais 2	UE			10h	10h		2
UE11 Stage	Stage			68h			5

#### Options



	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE10A Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE						5
UE10B Bases d'économie et de gestion en industrie	UE		38h	12h			5
UE10C Chimie structurale et extractive de composés végétaux	UE		10h	2h	38h		5

## Master 2 AMAQ

### Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Management de la qualité	UE		36h	8h			5
UE2 Responsabilité Sociétale des Entreprises	UE		45h				6
UE3 Sécurité microbiologique des aliments	UE		20h	10h	18h		6
UE4-Méthodes de contrôle qualité	UE		16h	6h	28h		6
UE5 Qualité de matières premières et des aliments	UE		36h	7h			5
UE5 Mémoire bibilographique	UE						2

### Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7 stage	Stage			60h			30
UE6 Conduite de projet	UE						0